

## Vorspeisen

<b>Curry- Zitronengrassuppe</b> mit gerösteten Kokos	9,50 €
<b>Gegrillte Wassermelone mit Ziegenfrischkäse,</b> Blattsalate und Curry-Vinaigrette	13,50 €
<b>Matjestatar mit Äpfel, Frühlingslauch und Schnittlauch-Schmand</b> mit Gartenkräuter und Pumpernickel	14,00 €
<b>Gegrillter Atlantik- Oktopus mit fein gehobeltem Fenchelsalat</b> Chili und Knoblauch	16,50 €
<b>Knusprige warme Waldpilz-Tarte</b> mit sommerlichen Salaten	14,50 €

## Hauptgerichte

<b>Saftiges Steak vom Fjord Lachs im scharfen Gewürzsud gegart</b> mit geröstetem Frühlingslauch, Kokos und Langkornreis	24,50 €
<b>Ossobuco alla milanese</b> mit Gremolata und Creme-Polenta	23,50 €
<b>Medaillons vom Rinderfilet mit Steinpilzsauce</b> und Parmesan-Risotto	27,50 €
<b>Gegrillter Steinbutt mit Sauce Bourride, scharferm Paprika-Chorizo Gemüse</b> und Trofie-Pasta	28,50 €
<b>Original Wienerschnitzel mit klassischer Garnitur</b> Bratkartoffeln, Gurkensalat und Preiselbeeren	25,50 €
<b>Gegrilltes Entrecôte vom Kalb mit geröstetem Broccoli</b> Knoblauch, Rosmarin und herzhaften Bratkartoffeln	27,50 €

## Dessert

<b>Crème Brûlée</b> mit confierter Ananas	9,50 €
<b>Topfenknödel mit Zimtbrösel</b> und Vanillesauce	11,90 €
<b>Soufflierte Zartbitterschokolade</b> mit Pfefferkirschen	10,90 €
<b>Dessertvielfalt für Zwei</b> eine Auswahl süßer Köstlichkeiten für zwei Personen	26,00 €
<b>Hausgemachte Panna Cotta</b> mit Karamellsauce	9,50 €