

## Vorspeisen

<b>Curry- Zitronengrassuppe</b> mit gerösteten Kokos	9,50 €
<b>Pfifferlingschaumsuppe</b> mit Croûtons und Majoran	9,90 €
<b>Tatar vom Fjordlachs mit Kräutersalat</b> Pinienkernen und Wasabi-Mayonnaise	14,90 €
<b>Gegrillter Atlantik- Oktopus mit fein gehobeltem Fenchelsalat</b> Chili und Knoblauch	16,50 €
<b>Knusprige warme Waldpilz-Tarte</b> mit herbstlichen Blattsalaten in Balsamico-Vinaigrette	14,50 €

## Hauptgerichte

<b>Kabeljau in Olivenöl confiert mit lauwarmen Kartoffel-Gurken-Salat</b> geröstetem Lauch und Beurre blanc	24,50 €
<b>Ossobuco alla milanese</b> mit Gremolata und Creme-Polenta	23,50 €
<b>Irishes Weidelamm-Karree gegrillt, auf provenzalischem Gemüse</b> mit gratinierten Lauch-Kartoffeln	29,50 €
<b>Original Wienerschnitzel mit klassischer Garnitur</b> Bratkartoffeln, Gurkensalat und Preiselbeeren	24,50 €
<b>Gegrillter Steinbutt mit scharferm Paprika-Chorizo-Gemüse</b> Sauce Bourride und Trofie-Pasta	28,50 €
<b>Gegrilltes Kalbsfilet mit Pfifferlingen</b> Pfirsich-Chutney, Zitronen-Pasta und Parmesan-Velouté	28,50 €

## Dessert

<b>Crème Brûlée</b> mit Beerenragout und dunkler Schokoladenmousse	10,90 €
<b>Panna Cotta</b> mit Karamellsauce	8,50 €
<b>Vanille-Espuma mit marinierten Himbeeren</b> Aprikosen-Couli und Minze	9,90 €
<b>Soufflierte Zartbitterschokolade</b> mit Pfefferkirschen	10,90 €
<b>Warmer Topfenknödel mit Zimtbrösel</b> mit Vanillesauce	12,90 €
<b>Dessertvielfalt für Zwei</b> eine Auswahl süßer Köstlichkeiten für zwei Personen	26,50 €