

Unsere Aperitifempfehlung

Prosecco Le Contesse
mit eingelegten Kumquats
0,1l - 7,50 €

Unsere Weinempfehlung

2020er Riesling Alte Reben
Weingut Alexander Laible, Baden
0,75l - 30,00 €

Menü 1

Bunter Wintersalat in Balsamicodressing
mit gerösteten Sonnenblumenkernen

Gemischter Fischteller in Hummersauce
auf feinen Nudeln
oder
Hausgemachte Gnocchi
mit frischen Pilzen und Gemüse umlegt

Zitronengras-Panna Cotta
mit Früchten und Sorbet

35,00 €

Menü 2

Ceviche vom Fjordlachs
mit Avocado, Ingwer und Limone

Blutorangensorbet

Tournedos vom Rinderfilet
mit Schalottenkompott
und Schupfnudeln

Mandelcrêpes mit Mangoragout
und Parfait von weißer Schokolade

63,00 €

Kalte Vorspeisen

Frische Felsenaustern fines de claire auf Eis pro Stück	3,50 €
Eingelegtes Antipasti-Gemüse mit Schafskäse	9,50 €
Feldsalatröschen in Kartoffeldressing mit gehacktem Ei und Croûtons	9,50 €
Tafelspitzscheiben in roter Zwiebelvinaigrette	11,00 €
Shrimpscocktail mit Sharonfrucht	13,50 €
Hausgebeizter Lachs auf Reibekuchen, Dillsensauce	13,50 €
Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesan und Pinienkernen	14,50 €
Gemischter Vorspeisenteller	16,50 €

Suppen

Tafelspitzbrühe mit Flädle	9,00 €
Grünkernsuppe	9,00 €
Geflügelkraftbrühe mit Parmschinkenravioli	11,50 €
Aufgeschlagene Hummersuppe mit Einlage	15,00 €

Warme Vorspeisen

Entenmaultaschen mit Blutwurst auf Rahmsauerkraut	15,00 €
Gratin von Seezunge, Hummer und King Prawns auf feinen Nudeln	25,00 €

Fischgerichte

Nordsee Schollenfilet in Hummersauce, Basmati Reis	25,00 €
Dorade Royalfilet mit Aromaten gebraten, Kartoffeln vom Biohof Zahn	27,50 €
Skrei Kabeljaurücken in Dijon Senfsauce, Wilder Reis	29,50 €
Norweger Fjordlachsschnitte mit frischen Pilzen gebraten, feine Nudeln	31,50 €

Vegetarisch

Reibekuchenlasagne mit Ratatouille und Schafskäse überbacken	16,50 €
Tagliatelle mit gebratenen Kräuterseitlingen, Tomatencoulis und Pesto	16,50 €

Fleischgerichte

Großer Blattsalat mit gebratenen Putenbruststreifen	14,00 €
Hausgemachte Maultaschen mit frischen Pilzen	16,50 €
Maispouardenbrust in Cocos-Currysauce, Basmati Reis	21,50 €
Kalbsnierchen in Balsamicoessigsauce, Bratkartoffeln	23,50 €
Geschmorte Rinderbäckchen mit kleinen Linsen, Serviettenknödel	25,00 €
Rosa gebratene Entenbrust in Rosmarinjus, Schupfnudeln	25,00 €
Argentinisches Rumpsteak unter der Kräutersenfkruste, Gratinkartoffeln	27,50 €
Rinderfiletstreifen in grüner Pfefferrahmsauce, handgeschabte Spätzle	31,00 €
Lammrücken mit Aromaten gebraten, Kartoffelroulade	33,00 €