

Unsere Aperitifempfehlung:

Prosecco Le Contesse
mit roter Johannisbeere
0,11 – 8,00 €

Unsere Weinempfehlung

2020er Lugana Mandolara DOC
Le Morette, Venetien
0,75l – 32,00 €

Menü 1

Sommersalat in Balsamicodressing
mit gerösteten Sonnenblumenkernen

Gemischter Fischteller in Hummersauce
auf feinen Nudeln

oder

Grünkernrisotto mit frischen Pilzen
und Gemüse umlegt

Limonen-Panna Cotta
mit Früchten und Sorbet

mit Fischteller: 36,00 €
mit Grünkernrisotto: 31,00 €

Menü 2

Pulposalat in Limonenvinaigrette
mit Nordmeershrimps

Passionsfruchtsorbet

Rosa gebratene Entenbrust
mit frischen Pfifferlingen
und Kartoffelroulade

Marzipancrepes mit glasierten Kirschen
und Sesam-Krokantparfait

65,00 €

Vorspeisen

Frische Felsenaustern fines de claire auf Eis pro Stück	3,50 €
Antipastigemüse mit eingelegtem Schafskäse	11,50 €
Meeresfrüchtesalat mit Oliven	12,50 €
Dreierlei vom neuen Matjes (Tatar, Curry und Hausfrauen Art)	13,50 €
Vitello tonnato (kalte Kalbfleischscheiben mit Thunfischsauce)	13,50 €
Hausgebeizter Lachs auf Reibekuchen, Dillsensauce	14,50 €
Carpaccio vom Rinderfilet mit Basilikum und Pinienkernen	15,50 €
Gemischter Vorspeisenteller	16,50 €

Suppen

Tafelspitzbrühe mit Flädle	9,00 €
Passierte Kartoffelsuppe mit gebratener Blutwurst	9,50 €
Geflügelkraftbrühe mit Ochsenchwanzravioli	13,50 €
Aufgeschlagene Hummersuppe mit Einlage	16,00 €

Warme Vorspeisen

Hausgemachte Rehmaultaschen mit Blutwurst und Pfifferlingen	15,00 €
Gratin von Seezunge, Hummer und King Prawns auf feinen Nudeln	29,50 €

Fischgerichte

Nordsee Schollenfilet in Hummersauce, Basmati Reis	27,00 €
Dorade Royalfilet mit Aromaten gebraten, Kartoffeln	27,50 €
Kabeljaurücken in Dijonsensauce, Wilder Reis	29,00 €
Fjordlachsschnitte in Basilikumsauce, feine Nudeln	31,50 €

Vegetarisch

Reibekuchenlasagne mit Ratatouille und Schafskäse	17,50 €
Frische Pfifferlinge à la crème auf Serviettenknödeln	21,50 €

Fleischgerichte

Großer Blattsalat mit gebratenen Putenbruststreifen und Champignons	15,00 €
Hausgemachte Maultaschen mit frischen Pilzen	16,50 €
Paniertes Schnitzel vom Hohenloher Bioschwein, Kartoffelroulade	19,50 €
Tafelspitzcarpaccio mit Linsenvinaigrette, Bratkartoffeln	21,50 €
Kalbsnierchen in Dijonsensauce, feine Nudeln	23,50 €
Maispoulardenbrust in Cocos-Currysauce, Basmati Reis	23,50 €
Sauerbraten vom Hohenloher Biorind, Serviettenknödel	25,00 €
Rumpsteak mit Kräutersenfkruste, Gratinkartoffeln	27,50 €
Kurpfälzer Rehkeule mit frischen Pfifferlingen, Schupfnudeln	33,00 €
Rinderfiletstreifen in grüner Pfefferrahmsauce, handgeschabte Spätzle	33,00 €