

Unsere Aperitifempfehlung

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

Unsere Weinempfehlung

2020er Riesling Tradition
Weingut Philipp Kuhn, Pfalz
0,75l – 28,00 €

Menü 1

Sommersalat in Balsamicodressing
mit gerösteten Sonnenblumenkernen

Gemischter Fischteller in Hummersauce
auf feinen Nudeln

oder

Grünkernrisotto mit frischen Pilzen
und Gemüse umlegt

Joghurtmousse mit Nektarinenragout
und Sorbet

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

Menü 2

Carpaccio vom Fjordlachs
mit marinierten Nordmeershrimps

Passionsfruchtsorbet

Rinderfilet mit frischen Pfifferlingen
und Kartoffelroulade

Soufflierte Zwetschgen
mit Portweinsabayon
und Lavendelparfait

65,00 €

Vorspeisen

Frische Felsenaustern fines de claire auf Eis pro Stück	3,50 €
Antipastigemüse mit eingelegtem Schafskäse	11,50 €
Lauwarmer Brotsalat mit Büffelmozzarella und Kirschtomaten	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, Dillsenfauce	14,50 €
Carpaccio vom Rinderfilet mit Basilikum und Pinienkernen	15,50 €
Gemischter Vorspeisenteller	16,50 €

Suppen

Tafelspitzbrühe mit Flädle	9,00 €
Pfifferlingcrèmesuppe	9,50 €
Kalte Gurkensuppe mit Räucherlachsrischen	12,50 €
Aufgeschlagene Hummersuppe mit Einlage	16,00 €

Warme Vorspeisen

Hausgemachte Parmaschinkenravioli mit frischen Pfifferlingen	15,00 €
Rosmarinspießchen mit Seeteufel und King Prawns auf Tomatencoulis	19,50 €

Fischgerichte

Rotbarschfilet in Hummersauce, Basmati Reis	27,00 €
Dorade Royalfilet mit Aromaten gebraten, Kartoffeln	27,50 €
Kabeljaurücken in Dijonsensauce, Wilder Reis	29,00 €
Fjordlachs und Seeteufel mit frischen Pfifferlingen, feine Nudeln	33,00 €

Vegetarisch

Reibekuchenlasagne mit Ratatouille und Schafskäse	17,50 €
Hausgemachte Semmelknödel mit frischen Pfifferlingen	21,50 €

Fleischgerichte

Großer Blattsalat mit gebratenen Geflügelstreifen und Champignons	15,50 €
Hausgemachte Maultaschen mit frischen Pilzen	16,50 €
Putenschnitzel in Cocos-Currysauce, Basmati Reis	21,00 €
Tafelspitzcarpaccio mit Linsenvinaigrette, Bratkartoffeln	21,50 €
Kalbsnierchen in Balsamicoessigsauce, Kartoffelroulade	23,50 €
Rehragout in Wacholdersauce, Serviettenknödel	25,00 €
Rosa gebratene Entenbrust mit Cassissauce, Schupfnudeln	27,50 €
Rumpsteak mit Kräutersenfkruste, Gratinkartoffeln	29,50 €
Kurpfälzer Rehkeule mit frischen Pfifferlingen, feine Nudeln	29,50 €
Rinderfiletstreifen in grüner Pfefferrahmsauce, handgeschabte Spätzle	35,00 €