

Sommerkarte

Vorspeisen

Blattsalat in der gebackenen Parmesanhippe
mit gefüllter Hähnchenbrust im Parmaschinkenmantel 12.50 €

Pfifferlingsgeröstel mit Wildkräutersalat
an Schnittlauchvinaigrette 9.50 €

Ziegenkäse, im Filoteig gebacken, auf
Zucchini-Carpaccio und Rucolasalat 10.00 €

Suppen

Geeistes andalusisches Gemüsesüppchen
mit Seranoschinkenschaum 4.50 €

Pfifferlingssüppchen mit Gravid-Lachs 6.50 €

Pasta und Fisch

Gefüllte Tortelloni mit Ricotta-Spinat auf
gebratenen Waldpilzen mit Trüffelsauce 15.50 €

Zanderfilet, auf der Haut gebraten, mit Zitronenrisotto
und grünen Bohnenkernen 17.00 €

Yellow Thunfisch unter der Sesamkruste auf
gewoktem Chinakohl mit Wasabi-Kartoffelpürée 19.00 €

Seeteufelfilet auf Spinat-Tagiatelle
an Thymianschaum 20.00 €

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. MwSt. und Bedienungsgeld.

Sommerkarte

Aleisch

Gebrautes Entrecôte an zweierlei Bohnen mit Schwenkkartoffeln und Burgundersauce	18.50 €
Kalbsinvoltini an Paprika-Zucchini-Gemüse mit Schupfnudeln und Madeirajus	19.00 €
Iberico Schwein mit Ananas-Chilli-Haube an glasierten Frühlingszwiebeln und schwarzem Risotto	19.50 €
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Bratkartoffeln und grünem Salat	18.00 €

Dessert

Törtchen von Passionsfrucht und Vanille mit Olivenkrokant	7.00 €
Limonenparfait mit Ragout von Brombeeren	5.50 €
Zweierlei von Pattaya Mango und Butterkeks im weißen Schokoladenmantel	6.50 €
Auswahl an französischem Rohmilchkäse mit Früchtechutney und hausgebackenem Zucchini-Brot	6.00 €

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. MwSt. und Bedienungsgeld.