

Vorspeisen

Bouillabaisse nach Art des Chefs

9 €

*Bunter Salat mit Sherrydressing und gebratenen
Ziegenkäsemedaillons im Speckmantel*

9 €

*Unser hausgebeizter Lachs mit einer
Honig - Senfsauce und einem Salatbouquet*

10 €

Karamellierte Entenstopfleber mit Kürbischutney

12 €

*Jakobsmuscheln mit Balsamicolinsen
und roter Bete*

12 €

Hauptgerichte

*Ochsenchwanz mit Gemüse und Rotwein geschmort,
dazu Rosmarinkartoffeln*

18 €

*Perlhuhnbrust mit Steinpilzsauce und einem
Kartoffel - Lauchkuchen*

19 €

*Gebratenes Schulterstück vom iberischen Schwein
mit einer Rotweinsauce, Gemüse und Gnocchi*

19 €

*Rinderfiletsteak auf einer Pfeffersauce mit
Gemüse und Kartoffelgratin*

21 €

*Neuseeländisches Lammcarré mit geschmortem
Knoblauch, Bohnenragout und Kartoffelgratin*

24 €

*Filet vom Winterkabeljau SKREI auf
Rahmsauerkraut mit Rosmarinkartoffeln*

19 €

*Filet vom Atlantik - Seehecht mit einer
Kräutersauce, Blattspinat und Nudeln*

20 €