

Vorspeisen

Bouillabaisse nach Art des Chef's mit Fischfilets

9 €

*Bunter Salat mit Sherrydressing und gebratenen
Ziegenkäsemedaillons im Speckmantel*

9 €

„Clochinas a la marinera“

Kleine Miesmuscheln nach Seemannsart

9 €

*Carpaccio vom Rinderfilet mit einer Pestomarinade
und gehobeltem Parmesan*

10 €

*Jakobsmuscheln mit sautiertem Spargel,
Serranoschinken und Pilzen*

12 €

Hauptgerichte

*Gourmet - Burger aus 100% Rindfleisch mit
Entenstopfleber, karamellisierten Zwiebeln
und Parmesan*

18 €

*Perlhuhnbrust mit einer Kräuterjus und einem
Kartoffel - Lauchkuchen*

18 €

*„Saltimbocca“ - Kalbsschnitzel mit Salbei und
Serranoschinken gebraten, dazu Spinat und Gnocchi*

21 €

*Rinderfiletsteak auf einer Pfeffersauce mit
Gemüse und Kartoffelgratin*

21 €

*Neuseländisches Lammcarré mit geschmortem
Knoblauch, Gemüse und Kartoffelgratin*

24 €

*Pestospaghetti mit gebratenen Langostinoschwänzen
und Gemüse*

18 €

*Filet vom Atlantik - Seehecht mit einer Safransauce,
Blattspinat und Risotto*

20 €