

Vorspeisen

Bouillabaisse nach Art des Chefs

12 €

*Bunter Salat mit Sherrydressing und gebratenen
Ziegenkäsemedaillons im Speckmantel*

12 €

*Unser hausgebeizter Lachs mit einer
Honig - Senfsauce und Salat*

14 €

*Carpaccio vom Rinderfilet mit einer Pestomarinade
und gehobeltem Parmesan*

15 €

*Gebratene Jakobsmuscheln mit
orientalischen gelben Linsen und Wasabidip*

16 €

Hauptgerichte

*Zart geschmorte Bäckchen vom iberischen Schwein
mit Gemüse und Kartoffelgratin*

24 €

*Ausgelöste Lammschulter mit
einer Rotweinsauce,
grünen Bohnen und Kräuterkartoffeln*

24 €

*Knusprige Entenbrust mit einer Cassissauce,
Lauch und Kartoffelgratin*

25 €

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

25 €

*Rinderfiletsteak auf einer Pfeffersauce mit
Gemüse und Kartoffelgratin*

28 €

*Gebratene Seeteufelmedaillons mit einer
Zitronengrassauce, Gemüse aus dem Wok
und Basmatireis*

26 €