

### *Vorspeisen*

*Bouillabaisse nach Art des Chef's mit Fischfilets*

*12 €*

*Bunter Salat mit Sherrydressing und gebratenen  
Ziegenkäsemedaillons im Speckmantel*

*12 €*

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

*14 €*

*Tafelspitzsülze mit Remouladensauce  
und einem Salat*

*14 €*

*Gebratene Jakobsmuscheln mit  
Balsamicolinsen*

*16 €*

### *Hauptgerichte*

*Zart geschmorte Ochsenbäckchen mit  
Gemüse und Herzoginkartoffeln*

*24 €*

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

*24 €*

*Kalbsteak mit einer Steinpilzsauce,  
Gemüse und Kartoffelgratin*

*25 €*

*Entenbrust mit einer Erdnußsauce,  
Wok - Gemüse und Basmatireis*

*25 €*

*Rinderfiletsteak auf einer Pfeffersauce mit  
Gemüse und Kartoffelgratin*

*28 €*

*Filet vom norwegischen Kabeljau SKREI  
auf Rahmsauerkraut mit Kräuterkartoffeln*

*24 €*