

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*

23 €

*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 Winterkabeljau SKREI
auf Rahmsauerkraut mit Kräuterkartoffeln*

24 €