

### *Vorspeisen*

*Bouillabaisse nach Art des Chef's*

*11 €*

*Bunter Salat mit Sherrydressing und gebratenen  
Ziegenkäsemedaillons im Speckmantel*

*12 €*

*Carpaccio vom Rinderfilet mit einer  
Pestomarinade und gehobeltem Parmesan*

*14 €*

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

*14 €*

*Gebratene Jakobsmuscheln mit Wakame - Algen*

*16 €*

### *Hauptgerichte*

*Bäckchen vom iberischen Schwein mit  
Schmorgemüse und Kartoffelgratin*

*22 €*

*Perlhuhnbrust mit einer Steinpilzsauce, Gemüse  
und Kartoffelgratin*

*23 €*

*Langsam geschmorte und ausgelöste Lammkeule  
mit Bohnen und Kräuterkartoffeln*

*23 €*

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

*24 €*

*Rinderfiletsteak auf einer Pfeffersauce mit  
Gemüse und Kartoffelgratin*

*27 €*

*Seeteufelmedaillons & Langostinos  
mit einer Zitronengrassauce,*

*Wok - Gemüse und Basmatireis*

*26 €*

*Filet vom Atlantik - Seehecht mit einem  
Tomatenragout und Kräuterkartoffeln*

*26 €*