

Vorspeisen

Kleiner Blattsalat mit Rohkost, Balsamico-Vinaigrette	6 €
Bunter Frühlingsalat mit Käse - und Schinkenstreifen	8 €/ 12 €
Ziegenfrischkäse im Speckmantel auf knackigem Salat	11 €
Hausgemachte Gänseleberterrinen mit fruchtigem Chutney	16 €
Rindertartar klassisch gewürzt mit kleinem Salat	16 €/ 21 €

Suppen

Suppe der Saison	5 €
Kräuterschaumsuppe mit Couscous, Ziegenkäse und Apfel	7 €
Rinderkraftbrühe mit Flädle	6 €
Bisque vom kanadischen Hummer	11 €

Vegetarisch/Vegan

Fregola mit Gemüse in würzigem Tomaten - Pilz - Sugo	15 €
Hausgemachte Knöpfe mit Bergkäse, Zwiebeln und Blattsalat	13 €
Kartoffelgnocchi mit Ziegenkäse, Spinat und Cherrytomaten	14 €/ 11 €

Fisch

Gebratene Salzwassergarnelen auf Kräuter - Risotto	27 €
Zanderfilet mit Weißweinsauce, Blattspinat und Salzkartoffeln	23 €
Filet vom Seewolf, Hummerschaum, Erbse und feinen Nudeln	28 €

Fleisch

Schweinesteak, Waldpilzrahmsauce, buntes Gemüse und Knöpfe	17 €
Original Wiener Schnitzel mit hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat	18 €
Hähnchen „Teriyaki“, Gemüsestreifen und Basmati - Reis	18 €
Rinderfilet, Pfefferrahmsauce, buntes Gemüse und Spaghettini	29 €
US Rib-Eye Steak/Rumpsteak „Café de Paris“ und Pommes	29 €

Dessert

Affogato mit Kahlúa	6 €
Crème brûlée von der Vanille	6 €
Sorbet mit Aufguss (fragen Sie uns)	7 €
Französische Schokoladentarte mit marinierten Erdbeeren	8 €
Quarkmousse mit Rhabarberkompott	8 €

Alle Preise sind Inklusivpreise und enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer