

Vorspeisen

Kleiner Blattsalat mit Rohkost, Balsamico-Vinaigrette	6 €
„Caprese“ Tomate, Büffelmozzarella, Olivenöl und Basilikum	8 €
Gratinierter Ziegenkäse mit Honig und lauwarmem Ratatouille	12 €
<i>*chefs highlight*</i>	
Oktopus-Carpaccio mit exotischer Vinaigrette	16 €
Hausgemachte Gänseleberterrinen mit fruchtigem Chutney	16 €
Rindertatar klassisch gewürzt mit kleinem Salat	16 €/ 21 €

Suppen

Suppe der Saison	5 €
Hausgemachte Gulaschsuppe	6 €
Rinderkraftbrühe mit Flädle	6 €
Asiatische Fischsuppe, Kokosnuss, Zitronengras und Limette	9 €

Vegetarisch

Gnocchi geschwenkt mit Gorgonzola, Spinat und Kirschtomaten	14 €
Risotto mit frischen Pfifferlingen und Frühlingszwiebeln	15 €
Hausgemachte Maultaschen in Schalotten Butter geschwenkt	14 €

Fisch

Zanderknusperle mit hausgemachter Remoulade und buntem Salat	16 €
Fisch (nach Fang) mit Weißweinsauce, Blattspinat und Salzkartoffeln	23 €
Spaghetti aglio olio e peperoncino mit Salzwassergarnele/ohne	18 €/ 11 €

Fleisch

Schweinesteak mit Kräuterbutter, Pommes und Beilagen-Salat	17 €
Hähnchen „Teriyaki“ Gemüsestreifen und Basmati-Reis	17 €
„Wiener Schnitzel“ mit lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat	18 €
Filetspitzen „Thai-Curry“ vom Rind mit Basmati Reis	25 €
Rib-Eye Steak/Rumpsteak, Rotweinbutter und Folienkartoffel	28 €
Rinderfilet, rassiger Pfeffersauce, buntes Gemüse und Lyoner-Kartoffeln	29 €

Dessert

Affogato mit Kahlúa (Kaffeelikör)	6 €
Crème brûlée von der Kokosnuss und Zitronengras	6 €
Sorbet mit Aufguss (fragen Sie uns)	7 €
Französische Schokoladentarte mit marinierten Beeren	9 €
Weißer Mousse au Chocolat mit Erdbeeren	9 €

Alle Preise sind Inklusivpreise und enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.