



Vorspeisen

Kleiner Blattsalat, Rohkost, Balsamico-Vinaigrette	6 €
<small>*chefs highlight*</small> Fenchel – Orangensalat, gebratene Riesengarnelen	16 €
Ziegenfrischkäse im Speckmantel, knackiger Blattsalat, French - Dressing	12 €
Lauwarmer Pulpo – Salat, rote Zwiebeln, Koriander, Kirschtomaten	15 €
Hausgemachte Gänseleberterriner, fruchtiges Chutney	16 €
Rindercarpaccio, Parmesanspäne, natives Olivenöl, Rucola	14 €

Suppen

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



Vegetarisch/Vegan

Kartoffelgnocchi, Ziegenfrischkäse, Spinat, Kirschtomaten	14 €
^{*vegan*} Spaghetti, Tomaten – Mandel – Chili - Sauce, Gemüse	13 €
Hausgemachte Gemüseaultaschen, Schalottenbutter	15€

Fisch

Seeteufel – Medaillon, Safransauce, grüner Spargel, Reis	27 €
Fisch (nach Fang), Weißweinsauce, Blattspinat, Salzkartoffeln	24 €
„ Thai – Teller“, Fischmaultaschen, Garnelen, Jakobsmuscheln, Curry	22 €

Fleisch

Schweinesteak, Kräuterbutter, Pommes, Beilagensalat	17 €
Maishähnchenbrust, Zuckerschoten, Kräuterkartoffeln	19 €
„Wiener Schnitzel“ mit lauwarmem Kartoffel – Gurkensalat	18 €
Filetspitzen „Thai-Curry“ vom Rind, Basmati - Reis	25 €
US Rib-Eye Steak, „Coq d’Or“ Butter, Folienkartoffel	28 €
Rinderfilet, Pfeffersauce, buntes Gemüse, Pommes	29 €



Dessert

Affogato mit Kahlúa	6 €
Klassische Crème brûlée	6 €
Sorbet mit Aufguss (fragen Sie uns)	7 €
Französische Schokoladentarte mit Walnusseis	9 €
Dunkle Mousse mit Beeren der Saison	10 €

Alle Preise sind Inklusivpreise und enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.