

Vorspeisen

Kleiner Blattsalat mit Rohkost, Balsamico-Vinaigrette	6 €
<i>*chefs highlight*</i>	
Lauwarmer Pulpo mit roten Zwiebeln, Kirschtomaten und Koriander	15 €
Ziegenfrischkäse im Speck gebraten mit Frühlingssalat	12 €
<i>*chefs highlight*</i>	
Fenchel-Orangensalat mit gebratenen Salzwassergarnelen	16 €
Hausgemachte Gänseleberterriner 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

hausgemacht

Bärlauch Gnocchi geschwenkt mit Morcheln und grünem Spargel 17 €

Vegan

Tagliatelle mit Tomaten-Mandel-Chili Sauce und Gemüse 15 €

hausgemacht

Gemüse Maultaschen in Kräuter-Schalotten Butter abgeschmolzen 14 €

Fisch

„Saltimbocca“ vom Seeteufel mit grünem Spargel und Tagliolini 27 €

Fisch (nach Fang) mit Weißweinsauce, Blattspinat und Salzkartoffeln 23 €

Salzwassergarnelen gebraten mit Aioli und Blattsalat 25 €

Fleisch

Schweinesteak mit Kräuterbutter, Pommes und Beilagen-Salat 17 €

Hähnchen „Teriyaki“ Gemüsestreifen und Basmati-Reis 17 €

„Wiener Schnitzel“ mit lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat 18 €

scharf

Filetspitzen „Thai-Curry“ vom Rind mit Basmati Reis 25 €

Rumpsteak „Strindberg“ mit Lyoner-Kartoffeln 28 €

Rinderfilet mit Pfeffersauce, buntes Gemüse und Pommes 30 €



Dessert

Affogato mit Kahlúa (Kaffeelikör)	6 €
Vanille Panna cotta mit roter Grütze	6 €
Sorbet mit Aufguss (fragen Sie uns)	7 €
Französische Schokoladentarte mit Vanilleeis und Erdbeeren	9 €
Dunkle Mousse au Chocolat mit gemischten Beeren	9 €
„Feiner Abschluss“ kleine Nocke Mousse und ein Espresso	6 €

Alle Preise sind Inklusivpreise und enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.