

Vorspeisen

Kleiner Blattsalat mit Rohkost, Balsamico-Vinaigrette	6 €
„Caesar Salad“ mit gehobeltem Parmesan und Croûtons	9 €
Ziegenkäse im Speckmantel und knackigen Blattsalaten	12 €
chefs highlight	
Lauwarmer Pulpo, rote Zwiebel, Kirschtomate und Koriander	16 €
Hausgemachte Gänseleberterrinen mit fruchtigem Chutney	16 €
Carpaccio v. R.-Filet, Parmesan, Olivenöl, Zitrone und Rauke	16 €

Suppen

Hausgemachte Gulaschsuppe	7 €
Rinderkraftbrühe mit Flädle	6 €
Asiatische Fischsuppe, Kokosnuss, Zitronengras und Limette	9 €

Vegetarisch

Gnocchi geschwenkt mit Ziegenfrischkäse, Spinat und Kirschtomaten	15 €
Hausgemachte Gemüse Maultaschen in Tomaten Sugo	15 €

Fisch

-Bitte beachten Sie auch unsere Empfehlungen auf der Tafel-

Fisch (nach Fang) mit Weißweinsauce, Blattspinat und Salzkartoffeln	24 €
Rotes Curry mit Riesengarnelen , Gemüse und Basmati-Reis	28 €

Fleisch

Schweinesteak mit Kräuterbutter, Pommes und Beilagen-Salat	19 €
Hähnchen „Teriyaki“ Gemüsestreifen und Basmati-Reis	18 €
„Wiener Schnitzel“ mit lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat	21 €
Filetspitzen „Thai“ vom Rind mit Gemüse und Basmati-Reis	28 €
Rib-Eye Steak mit Zwiebel Confit, Jus, Folienkartoffel und Sour Cream	33 €
Rinderfilet (<i>Grain fed</i>) mit Pfeffersauce, buntes Gemüse und Pommes	37 €

Dessert

Affogato mit Kahlúa (Kaffeelikör)	6 €
Crème brûlée von der Tonkabohne	6 €
Sorbet mit Aufguss (fragen Sie uns)	7 €
Feine Quarkmousse mit Rhabarberkompott	9 €
Dunkle Mousse au Chocolat mit Beeren	9 €

Alle Preise sind Inklusivpreise und enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.