

Vorspeisen

Kleiner Blattsalat mit Rohkost, Balsamico-Vinaigrette	7 €
„Caesar Salad“ mit Parmigiano Reggiano und hausgemachte Croûtons	10 €
Bruschetta mit Ziegenfrischkäse und blanchierten Frühlingszwiebeln	11 €
Hausgemachte Gänseleberterrinen mit Mango Chutney	16 €
Rindertatar klassisch gewürzt mit kleinem Salat	16 €/ 22 €

Suppen

Hausgemachte Gulaschsuppe	7 €
Rinderkraftbrühe mit Flädle	6 €
Kokos-Garnelen-Suppe	9 €

Vegetarisch

Gnocchi geschwenkt mit Feta, roter Bete und Walnüssen	15 €
„Chả giò chay“ vegane Frühlingsrollen mit geräuchertem Tofu und Dip	15 €

Fisch

-Bitte beachten Sie auch unsere Empfehlungen auf der Tafel-

Fisch (nach Fang) mit Weißweinsauce, Blattspinat und Salzkartoffeln	24 €
Mediterrane Spaghetti „pikant“ mit gebratenen Riesengarnelen	22 €

Fleisch

Schweinerückensteak mit Kräuterbutter, Pommes und Beilagen Salat	19 €
Hähnchen „Teriyaki“, Gemüsestreifen und Basmati-Reis	18 €
„Wiener Schnitzel“ mit lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat	21 €
Filetspitzen „Thai Curry“ Gemüsestreifen und Reis	28 €
Rib-Eye Steak mit Rotweinbutter, Folienkartoffel und Sour Cream	33 €
Rinderfilet (<i>Grain fed</i>) mit Pfeffersauce, Gemüse und Pommes	38 €

Dessert

Affogato mit Kahlúa	6 €
„Feiner Abschluss“ kleine Nocke Mousse und ein Espresso	6 €
Crème brûlée von der Tonkabohne	6 €
Sorbet mit Aufguss (fragen Sie uns)	7 €
Erfrischende Quarkmousse mit Rhabarberkompott	9 €
Eine Nocke Dunkle Mousse au Chocolat	7 €

Alle Preise sind Inklusiv Preise und enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.