

Vorspeisen

Kleiner Blattsalat mit Rohkost, Balsamico-Vinaigrette	8 €
„Caprese“ Büffelmozzarella, Tomate, Basilikum und Olivenöl	11 €
Ziegenfrischkäse in Speck gebraten und knackigem Blattsalat	13 €
<i>*chefs highlight*</i>	
Pulpo lauwarm mit roten Zwiebeln, Kirschtomaten und Koriander	18 €
Hausgemachte Gänseleberterrinen mit Mango Chutney	18 €
Rindertatar klassisch gewürzt mit kleinem Salat	18 €/ 24 €

Suppen

Hausgemachte Gulaschsuppe	8 €
Rinderkraftbrühe mit Flädle	7 €
Klare Fischsuppe mit Pernod und Einlage	10 €

Vegetarisch

Pfifferlinge in Rahmsauce auf hausgemachten Serviettenknödeln	20 €
Gnocchi geschwenkt mit Ziegenfrischkäse, Spinat und Kirschtomaten	17 €
Großer gemischter Salat mit Folienkartoffel und Sour Cream	16 €

Fisch

-Bitte beachten Sie auch unsere Empfehlungen auf der Tafel-

Fisch (nach Fang) mit Weißweinsauce, Blattspinat und Salzkartoffeln	27 €
Spaghetti mit Riesengarnelen, Tomate, Kapern und Oliven	24 €
Zanderknusperle mit Remoulade und großem gemischtem Salat	23 €

Fleisch

Schweinerückensteak mit Kräuterbutter, Pommes und Beilagen Salat	20 €
Hähnchen „Teriyaki“ mit Gemüsestreifen und Basmati Reis	21 €
„Wiener Schnitzel“ mit lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat	23 €
Filetspitzen „rotem Thai-Curry“ Gemüse und Reis	30 €
Rib-Eye Steak mit Rotweinbutter, Folienkartoffel und Sour Cream	35 €
Rinderfilet (<i>Grain fed</i>) mit Pfeffersauce, Gemüse und Pommes	41 €

Dessert

Affogato mit Kahlúa	7 €
„Feiner Abschluss“ kleine Nocke Mousse und ein Espresso	7 €
Crème brûlée von der Tonkabohne	7 €
Sorbet mit Aufguss (fragen Sie uns)	8 €
<i>*chefs highlight*</i>	
Quarkmousse mit heimischen Erdbeeren	10 €
Eine Nocke Dunkle Mousse au Chocolat	8 €

Alle Preise sind Inklusiv Preise und enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.