

## Vorspeisen

Kleiner Blattsalat mit Rohkost, Balsamico-Vinaigrette	8 €
*chefs highlight*	
„Ceasar Salad “Romana Salat, Parmesan und Croûtons	10 €
Ziegenfrischkäse in Speck gebraten mit knackigem Salat	13 €
*chefs highlight*	
Pulpo lauwarm mit roten Zwiebeln, Kirschtomaten und Koriander	18 €
Hausgemachte Gänseleberterriner mit Mango Chutney	18 €
Rindertatar klassisch gewürzt mit kleinem Salat	18 €/ 24 €

## Suppen

Hausgemachte Gulaschsuppe	8 €
Rinderkraftbrühe mit Flädle	7 €
Asiatische Fischsuppe mit Kokosmilch und Limette	11 €

## Vegetarisch

Gnocchi geschwenkt mit Ziegenfrischkäse, Kirschtomate und Spinat	17 €
„Pasta a la Norma“ Aubergine, Tomate, Basilikum und Parmesan	16 €
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 €
Gebratene Riesengarnelen in rotem Thai Curry mit Gemüse und Reis	30 €
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	24 €
Filetspitzen „Gin Sauce“ mit Blattspinat und Eiernudeln	30 €
*Grain fed Qualität	
*Rib Eye Steak mit Rotweinbutter, Folienkartoffel und Sour Cream	36 €
*Grain fed Qualität	
*Rinderfilet 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 €
Quarkmousse mit frischen Erdbeeren	11 €
Eine Nocke Dunkle Mousse au Chocolat	8 €

Alle Preise sind Inklusiv Preise und enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.