

Vorspeisen

Bruschetta	(V)	7,00 €
Gazpacho mit Gamba im Sesammantel, bunter Kresse	(aWv)	7,00 €
Sommerlicher Salat (Lollo Rosso & Bionda, Radicchio, Rucola, Gurke, Radieschen)		
(V) Als Beilage		4,50 €
(V) Klein		7,90 €
(V) Mittel		9,90 €
Yufkaröllchen gefüllt mit Blumenkohlmousse auf Ratatouille & Avocadoesuma (vegan)		12,70 €
Gebratene Calamaretti gefüllt mit Zitronen - Rosmarinrisotto auf Rucola, Knoblauchdressing		13,00 €
Caesar Salad mit gegrillten Poulardenbruststreifen, Kräutercroustons, Kirschtomaten		13,00 €
Carpaccio vom Rind auf Rucola, Dijon Senfcreme, gehobelter Parmesan, gebratene Rosé - Champignons		13,00 €

Zwischengerichte

Tagliatelle gebratene Gambas, Tomatensugo & Parmesan	13,90 €
---	---------

Weinempfehlung

Weißburgunder- Chardonnay J ² 2015 Weingut Becker Landgraf Im Felsenkeller Rheinhessen, Qualitätswein b. A.	0,25 l 7,00 €
Cusumano 2015, Nero d Avola Sicilia IGT	0,25 l 7,40 €

Hauptspeisen

Spinatknödel auf getrüffeltem Pfifferling a la Crème, Zuckerschoten & Thymian - Mandelbrösel(vegan)	17,90 €
Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Mangold - Gemüse & Ricotta, Carréekartoffeln und Tomatenmarmelade	19,90 €
Roastbeef (Niedergarverfahren) Salat, Remoulade, Bratkartoffeln	17,90 €
Wiener Backhendl Limonenmayonnaise, Kartoffel- Rahmgurkensalat	16,00 €
Gebratene Kalbsleber im Kräutermantel mit Bratkartoffelstampf und Schalotten in Portweinjus	21,90 €
Steak Frites (Entrecôte) Home Fries, Aioli, kleiner Beilagensalat	200 g 23,80 € 300 g 27,80 €
Hamburger (150 g Beef) (aWv / aW vegan)	11,30 €
Cheeseburger (150 g Beef) (aWv)	12,50 €
Freischwimmer Burger (150 g Beef) (Ziegenkäse, Rucola, Rote Zwiebeln, Bacon, Mangochutney) (aWv)	14,50 €

(Das Fleisch für unsere Burger stammt von der Angeliter Färsé aus dem Norden Schleswig Holsteins. Sie werden medium gegrillt und mit French Fries serviert)

v = vegetarisch /
aWv = auf Wunsch vegetarisch

Menü 3 Gänge	35,90 €
mit Steak 200 g	+ 2,00 €
mit Steak 300 g	+ 5,00 €

Bitte teilen Sie ihren Menüwunsch dem Service mit.