

Vorspeisen

Kleiner Blattsalat mit Rohkost, Balsamico-Vinaigrette	8 €
„Caprese“ Büffelmozzarella, natives Olivenöl und Basilikum	11 €
Ziegenfrischkäse im Speckmantel mit knackigem Salat	13 €
<i>*chefs highlight*</i>	
Carpaccio vom Pulpo mediterran mariniert	18 €
Hausgemachte Gänseleberterrinen 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 Einlage	11 €

Vegetarisch

Gnocchi geschwenkt mit Ziegenfrischkäse, Blattspinat und Kirschtomaten	17 €
Pfifferling in Rahmsauce mit hausgemachten Serviettenknödel	19 €
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 gebratenen Riesengarnelen und pikanter Tomatensauce	23 €
Zanderknusperle mit Mayonnaise 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 „Thai Curry“ mit Gemüse und Basmati Reis	30 €
Rumpsteak 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 €
Panna Cotta mit frischen Beeren	9 €
Eine Nocke Dunkle Mousse au Chocolat	8 €

Alle Preise sind Inklusiv Preise und enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.