

Speisekarte März

Vorspeisen

Zuckerschotensuppe | gebratener Oktopus | Scampi

Sugar snaps soup | fried octopus | Scampi

14 €

Kleine Reibeküchlein | Räucherlachs | Kräutercreme

Small potato fritters | smoked salmon | herbal cream

18 €

Wildkräutersalat | gebackener gereifter Ziegenkäse

Wild herbs salad | fried matured goat cheese

18 €

Speisekarte März

Hauptgänge

Pasta A.O.P. | 5 Scampi | Knoblauch | Chili | Olivenöl

Pasta A.O.P. | 5 Scampi | garlic | chili | olive oil

26 €

Gebratene Doradenfilets | Erbsenrisotto | gebratener Romanasalat

Weißwein Veloute

Fried gilthead filet | pea risotto | fried cos lettuce | white wine veloute

31 €

Geräuchertes Paprika-Süßkartoffelpüree | Ofengemüse

Gepoppter Quinoa | Bunte Kresse

Smoked pepper sweetpotato smash | vegetables from oven

popped quinoa | cress

22 €

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken | Röstkartoffeln |

Hausgemachten Preiselbeeren | Zitrone

Wiener Schnitzel from veal saddle | roasted potatoes | homemade cranberries | lemon

32 €

Speisekarte März

Hauptgänge

Steak Frites | Steakhauspommes | Sauce Bernaise | kleiner Salat

Steak Frites / Steakhouse fries / Béarnaise sauce / Small salad

38 €

Kalbsragout | Brokkoli | Schupfnudeln

Veal stew / broccoli / finger shaped potato dumplings

27 €

Dessert

Nougat Mousse | Vanillesoße | Frische Beeren

Nougat mousse / vanilla sauce / fresh berries

10 €

Speisekarte März
