

Abendkarte ab 17.30 Uhr

Vorspeisen

*Scheiben von der Strauchtomate mit Büffelmozzarella
und Ciabatta* 9,50 €

*Hausgebeizter Fjordlachs
Am Salatbukett mit feiner Senf-Honig-Soße,
kleinen Pfannküchlein und Keta Kaviar* 10,50 €

SUPPEN

*Bio-Tomatensuppe
mit Sahnehäubchen und Basilikum* 4,50 €

*Karotten - Ingwer Suppe
mit Orangenfilets* 5,00 €

HAUPTSPEISEN

*Penne „Arrabiata“
mit Kirschtomaten und Pinienkernen* 9,50 €

*Gegrilltes Hähnchenbrustfilet
an einer fruchtigen leichten Currysoße mit Butterreis-Timbale* 10,50 €
kleine Portion 7,35 €

*Schweinefiletmedaillon
auf Apfel-Calvadossoße an feinen Zuckerschoten
und Röstinchen* 12,50 €
kleine Portion 8,75 €

*Großer bunter Salatteller
mit Honig- Ingwer- Dressing und Riesengarnelen* 15,50 €
kleine Portion 10,85 €

*Medaillons vom Seeteufel
auf Safranschaum an Risotto
mit buntem Blattsalat und gerösteter Sesamsaat* 16,50 €
kleine Portion 11,50 €

Kalbsrückensteak

*mit Parmaschinken in einer Salbeikruste
auf Proseccosoße an Tomatenrisotto
und feinem Blattsalat mit Balsamicodressing* 17,50 €

Rosa gebratenes Lammfilet

*auf einer leichten Schalotten Knoblauchsoße
mit La Ratte Kartoffeln und Romanescoröschen* 18,50 €

kleine Portion 12,95 €

DESSERTS

Mousse

*von heller und dunkler Schokolade
mit frischen Erdbeeren* 5,50 €

Original Wiener Kaiserschmarrn

mit Pflaumenkompott 8,50 €

*Oder probieren Sie unsere selbstgebackenen
Kuchen aus dem Buffet...*

Oder probieren Sie aus unserer Eiskarte...

*Wir verwenden grundsätzlich frische, regionale, saisonale
Produkte und Bio-Lebensmittel, soweit möglich.*