

Vorspeisen

	<i>Euro</i>
<i>Terrine von der Lachsforelle</i> <i>an Blattsalaten in Portweindressing</i>	13,5
<i>Carpaccio vom Rinderfilet</i> <i>mit frisch gehobeltem Parmesankäs</i> <i>an Blattsalaten in Rotweindressing</i>	14,5
<i>Riesengarnelen in Olivenöl gebraten</i> <i>an Blattsalaten in Portweindressing</i>	15

Suppen

	<i>Euro</i>
<i>Kartoffel-Lauchcremesuppe</i>	8
<i>Essenz von sonnenreifen Tomaten</i> <i>mit Orangenklößchen</i>	8
<i>Fischsuppe Provenzalische Art</i> <i>mit Knoblauchcrouton und Tomaten-Kräuter-Rouille</i>	10

Vegetarisch

	<i>Euro</i>
<i>Hausgemachte Pilzravioli in Schnittlauchbutter geschwenkt</i> <i>dazu eine leichte Pilzsahnesauce</i> <i>und frische Salate</i>	19

Fische

Euro

Filet von Dorade gebraten <i>auf Curry-Sauce mit Mehrkornreis und frischen Salaten</i>	27
Lachsfilet mit Limonen-Pfeffer gebraten <i>an Safransauce mit Blattspinat und Dillkartoffeln</i>	28

Hauptgerichte

Euro

Zartes Schweinefilet <i>an Champignon-Traubensauce dazu hausgemachte Spätzle und frische Salate</i>	25
Rumpsteak vom Angusrind <i>an Schalotten-Estragon-Sauce dazu zarte Bohnenbündchen und Herzogin Kartoffeln</i>	28
Medaillon vom Kalbsrücken <i>an Steinpilzrahmsauce, Gemüsekörbchen, Herzogin-Kartoffeln</i>	31
Lammrücken unter der Kräuterkruste <i>an Thymian-Butterjus dazu frische Böhnchen und pommes gratin</i>	30

Hausgemachte Desserts

	<i>Euro</i>
<i>Passionsfruchtsorbet mit AS Secco</i>	<i>6</i>
<i>Grand-Marnier Parfait im Krokantmantel an Fruchtspiegel</i>	<i>11</i>
<i>Hausgemachtes Tiramisu</i>	<i>11</i>
<i>Winterliche Dessertkreation</i>	<i>13</i>

*Unsere Mitarbeiter stehen Ihnen bei Fragen zu Allergien und
Nahrungsmittelunverträglichkeiten jederzeit zur Verfügung*