

Vorspeisen

Gazpacho	8,50
Erfrischende, kalte andalusische Gemüse-Suppe	
Cremesuppe vom Stangenspargel	8,50
Mit Petersilienöl, grünem und weißem Spargel	
Kohlrabi-Carpaccio	11,50
Mit gebratenen Kräuterseitlingen und Orange	
Jakobsmuscheln	15,80
Gebratene Jakobsmuscheln mit Zitronenrisotto	
Bandnudeln mit Trüffeln	13,50
Mit Petersilie, Parmesan und frisch gehobelten Trüffeln	
Rote-Beete-Carpaccio	11,50
Mit gratiniertem Ziegenkäse, Salatbouquet, Pinienkernen Und Walnüssen	
Feldsalat	8,90
Mit Honig-Senfdressing, Speck und Thymian-Croutons	
Salatteller	18,90
Bunte Salate der Saison mit Dijon-Senf-Dressing, Rucola, Parmesan und Knoblauchbrot dazu gebratene Garnelen oder Rinderfiletspitzen	

Speisekarte

Gemüselasagne (vegetarisch)	18,00
Hähnchenbrust	19,50
Mit Zitronenrisotto, Safransoße und Gemüse	
Duroc Schweinenackensteak	21,00
Dazu gebratene Drillinge-Kartoffeln und Gremolata	
Rinderfiletspitzen	24,50
Mit buntem Gemüse, Rösti und Currysoße	
Bandnudeln mit Trüffeln	25,50
Mit Petersilie, Parmesan und frisch gehobelten Trüffeln	
Lammfilet	28,50
Mit Ratatouille, Portweinsoße und Karottenpüree	
Seafood-Pasta	26,-
Nudeln mit cremige Zitronensoße, Jakobsmuschel, Garnele, Fischfilet, Tomaten, Zuckerschoten, Petersilienöl	
3 Kleine Steaks	28,50
Vom Rinderfilet mit Portweinsoße, Gemüse und Kartoffelgratin	

Steak-Karte

Bei uns steht Erfahrung und Qualität an erster Stelle.
Alle unsere Steaks werden für Sie frisch auf einem Lavasteingrill zubereitet, wir verwenden die beste Premium Fleischqualität.

Rumpsteak	250g	26,50
Lady Filetsteak	160g	22,50
Filetsteak	200g	29,50
Rib-Eye-Steak	300g	29,00
Putensteak	200g	15,50

Die Grammzahl unserer Steaks bezieht sich auf das Rohgewicht.
Zu jedem Steak servieren wir Kräuterbutter und zwei Steaksaucen.

Wie sollen wir Ihr Fleisch grillen?
Englisch, Medium oder Rosa

Beilagen für die Steaks

Portion mediterranes Gemüse	7,50
Ofenkartoffel mit Sour Cream	7,50
Knoblauchbrot, frisch aus dem Ofen	6,60
Portion Rosmarin-Kartoffelspalten	6,50
Kleiner Salatteller	7,20