

Vorspeisen

Gazpacho 8,50

Erfrischende, kalte andalusische Gemüse-Suppe

Cremige Pfifferlingsuppe 8,50

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,**
Rinderfiletspitzen oder Pfifferlinge

Speisekarte

Vegetarische Tagliatelle 18,50

Mit Pfifferlingen, Gemüse, Soße, Parmesan und Rucola

Hähnchenbrust 19,50

Mit Zitronenrisotto, Safransoße und Gemüse

Schweinefilet 23,50

Mit Pfifferlingen, Gemüse und Kartoffel-Sellerie Püree

Rinderfiletspitzen 24,50

Mit buntem Gemüse, Rösti und Currysoße

Bandnudeln mit Trüffeln 25,50

Mit Petersilie, Parmesan und frisch gehobelten Trüffeln

Seafood-Pasta 26.-

Nudeln mit cremige Zitronensoße, Jakobsmuschel, Garnele, Fischfilet, Tomaten, Zuckerschoten, Petersilienöl

3 Kleine Steaks 28,50

Vom Rinderfilet mit Portweinssoße, 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