

Vorspeisen

*Bouillabaisse nach Art des Chef's
mit Sauce Rouille*

12 €

*Bunter Salat mit Sherrydressing und gebratenen
Ziegenkäsemedaillons im Speckmantel*

12 €

*Unser hausgebeizter Lachs mit einer
Honig - Senfsauce und Salat*

15 €

*Carpaccio vom Rinderfilet mit einer Pestomarinade
und gehobeltem Parmesan*

15 €

Karamellierte Entenstopfleber mit Kürbischutney

18 €

Hauptgerichte

*Zart geschmorte und ausgelöste Lammschulter
mit Bohnen und Kräuterkartoffeln*

24 €

*Bäckchen vom iberischen Schwein mit
mediterranem Gemüse und Kartoffelgratin*

25 €

*Perlhuhnbrust auf einer Pestosauce mit Gemüse
und Kartoffelgratin*

26 €

*„Saltimbocca“ – Kalbsschnitzel mit Serranoschinken
und Salbei gebraten, dazu Gemüse und Gnocchi*

28 €

*Rinderfiletsteak auf einer Pfeffersauce mit
Gemüse und Kartoffelgratin*

30 €

*Gebratene Fischfilets mit einer
Zitronengras – Kokossauce, Blattspinat
und Basmatireis*

29 €