

## 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 €*

*Gebratene Jakobsmuscheln mit  
orientalischen gelben Linsen*

*18 €*

## Hauptgerichte

*Zart geschmorte und ausgelöste Lammschulter  
mit Bohnen und Kräuterkartoffeln*

*24 €*

*Schulterstück vom iberischen Schwein  
„Presa Ibérica“ mit einer Rotweinsauce,  
Gemüse und Serviettenknödeln*

*25 €*

*Perlhuhnbrust mit einer Kräutersauce,  
Gemüse und Kartoffelgratin*

*26 €*

*Kalbssteak mit einer Steinpilzsauce, Gemüse  
und Kartoffelgratin*

*28 €*

*Rinderfiletsteak auf einer Pfeffersauce mit  
Gemüse und Kartoffelgratin*

*30 €*

*Gebratene Fischfilets mit einem Pestorisotto,  
Blattspinat und Weißweinsauce*

*28 €*