



VORSPEISEN

VITELLO TONNATO | 13.5

Kalbsbraten | Thunfisch-Mayonnaise | Kapern

CARPACCIO VOM RIND | 13.5

Parmesankäse | Trüffel Creme | Pinienkerne | Rucola

DREI VORBEREITUNGEN VON ENTE | 14

Geräuchert | *Terrine* | *Mousse*

Pflaumenkompott | Feige | Brioche

VEEM PLATTE | 15.5

Fleischsnacks | Pastete | Empanada | Knuspriger Scampi
Calamari | Peppadew Paprika | Apfel Chutney

TARTAR VON LACHS | 12.5

Gravad Lax | Scampi | Meerrettich | Wakame | Gurke

CREMIGE HUMMERSUPPE | 10.5

Krebse | Jakobsmuschel

RÜBEN | 12

Ziegenkäse | Halloumi | Apfel | Pastinake | Couscous

SUPPE DES TAGES | 7.5

Frisch zubereitete Suppe von Unserem Chef



HAUPTSPEISEN

LAMMKOTELLETS | 27.5

Soße Wahl: Trüffel | Port | Chimichurri | Pfeffer
Jack Daniels Aceto

MIXED GRILL | 23.5

Entrecote | Hähnchenfilet | Schweinefilet-Spieß | Kalbsfleisch
Serviert mit Pfeffersoße

SPARE RIBS | 18.5

Süß-Würzigen Soße

29.5 **BLACK ANGUS ENTRECOTE** 250 gram

TOURNEDOS 200 gram

Soße Wahl: Trüffel | Port | Chimichurri | Pfeffer
Jack Daniels Aceto



FANG DES TAGES | 22.5

Soße Wahl: Beurre Blanc | Antiboise

GEGRILLTER LACHS | 21.5

Soße Wahl: Beurre Blanc | Antiboise

RICOTTA- UND SPINATRAVIOLI | 17.5

Soße von Pomodori | Aubergine



NACHTISCH

SCHOKOLADENMOUSSE | 8.5

Panna cotta aus weißer Schokolade | Amarena-Kirschen

CRÈME BRULÉE | 8.5

Zubereitet mit dem Geschmack von Ingwer und Birne

CRÊPES SUZETTE | 9.5

Pfannkuchen in Karamellisierter Soße

KÄSEPLATTE | 12

Verschiedene Käsesorten mit Feigenbrot und Apfelkraut

KAFFEESPEZIALITÄTEN

IRISH COFFEE Jameson Whisky

FRENCH COFFEE Grand Marnier

ITALIAN COFFEE Amaretto

SPANISH COFFEE Tia Maria oder Licor 43

Lieber ein gutes Glas Whisky oder Cognac?

Fragen Sie unsere Mitarbeiter nach der Whisky-Cognac-Karte.

