
VORSPEISEN

Garnelenspieß mit gegrillten Salatherzen, Tomatensalsa und Aioli <i>King prawn grilled salad tomato salsa and aioli</i>	15,- €
Carpaccio von geschmorter Rinderbrust mit Spargelsalat und pochiertem Ei <i>Carpaccio of braised brisked of beef asparagus salad poached egg</i>	13,- €
Doradenfilet mit Avocado, Rote Bete Tatar und Buttermilchdressing mit Mango <i>Fillet of gilthead with avocado beetroot tatar mango buttermilk dressing</i>	14,- €
Mozzarellaörtchen mit Birnen-Basilikumsalat und knusprigen Haselnußbröseln <i>Mozzarella tartlet salad of pears and basil</i>	11,- €

SUPPEN

Kaltes Tomatensüppchen mit geräucherter Forelle und Pinienkerne <i>Cold tomato soup smoked trout pine seeds</i>	8,- €
Maissuppe mit Chili und Koriander <i>Corn soup with chili and coriander</i>	7,- €

VEGETARISCH

Frischkäseravioli mit Spargel und wahlweise mit Sardellenbröseln <i>Ravioli with ricotta asparagus</i>	16,- €
Gratinierter Ziegenkäse mit Feigenragout und Focaccia <i>Gratinated goat cheese with figs focaccia</i>	13,- €

HAUPTGERICHTE

Lachsfilet mit Orangensauce mit Zucchini Minzrisotto <i>Fillet of salmon with orange sauce zucchini mint risotto</i>	21,- €
Störfilet mit Artischocke, Tomate und Salbei-Pappardelle <i>Fillet of sturgeon with artichokes and tomatoes pasta with sage</i>	27,- €
Geschmorter Kalbstafelspitz mit Aprikosen-Rosmarinmarinade, gegrillter Frühlingslauch und Macaire-Kartoffeln <i>Braised veal with apricot and rosemary dip grilled leek potatoes macaire style</i>	25,- €
Rosa Rinderfilet mit Pfeffer-Honigkruste, Spargelgemüse und Kartoffelterrinen <i>Fillet of beef with crust of pepper and honey asparagus potato cake</i>	29,- €
Teriyaki Hühnchen mit gebratenem Gemüse und Duftreis <i>Teriyaki chicken basmati and vegetable asia style</i>	17,- €

NACHSPEISEN

Karamelltörtchen mit Rhabarber

Ricotta-Zitronencreme

Tartlet with caramel and rhubarb | ricotta with lemon

8,- €

Passionsfruchtschnitte mit Schokoladenmousse

und Passionsfruchtsorbet

Passionfruit tarte | chocolate mousse | passionfruit sorbet

9,- €

Käsevariation | fruchtiger Senf

Selection of cheese with fruity mustard

14,- €