



Vorspeisen und Salate

Norwegische Lachs-Tatar (ca. 80 g) auf geröstetes Steinofenbrot,
Salat Garnitur, Wasabi Emulsion
€ 17,00

Gebratener Steinpilze in aglio olio auf Rucola Salat und Parmesan Chips
€ 16,00

Gebratener Oktopus auf Kartoffel-Knoblauch-Püree, Kartoffeln Chips und Trüffel-Mayonnaise
€ 17,00

Dreierlei Antipasti mit Büffel Mozzarella, Tomate und Pinienkerne, Vitello Tonnato und Pikanter Garnelen
€ 18,00

Große Gemischter Salat-Teller mit Rosa gebratene Entenbrust, Obst der Saison und Geholter Parmesan
€ 20,50

Pasta Spezialitäten

Hausgemachte Gnocchi mit Kürbiscreme Füllung, Tomate-Sahne-Soße und Parmesankorb
€ 19,50

Ravioletti mit Trüffel-Ricotta-Füllung, zerlassener Butter, Steinpilze und gebratene Pancetta
€ 21,50

Hausgemachte Tagliatelle mit Pikanter Lamm-Ragout und Parmesan
€ 20,50

Frischer Fisch

In Butter gebratene Ostsee-Scholle (ca. 500g) mit Bratkartoffeln und Salat
€ 27,00

Gebratener Seeteufel-Filet nach Toskanische Art, Scheiben von Rosmarin Kartoffel und Salat
€ 29,50

Duett vom Lachsfilet und 3 Riesengarnelen auf Kartoffel-Parmesan-Püree, Zitronen Butter und Salat
€ 29,50

Fleisch

Argentinisches Roastbeef (kalt) Bratkartoffeln und Remouladensauce
€ 23,00

Wiener Schnitzel aus der Kalbskeule, Tagesgemüse und Bratkartoffeln
€ 27,00

Kroß gebratene Entenkeule, Kartoffelpüree, Rotkohl, Rosenkohl und Karamalisierte Apfel mit Preiselbeeren
€ 28,50

Hirsch-Kalb-Gulasch aus der Keule mit Butterspätzle und Rotkohl
€ 25,50

Rosa gebratenes Wildschwein-Filet an Bratapfel-Soße Kartoffelpüree, Rotkohl, Rosenkohl Apfelpreiselbeeren
€ 29,50

Dessert der Woche

Creme Brûlée mit Zitronensorbet und Waldfrüchten € 9,50