

SPEISEKARTE

VORSPEISEN

Kürbis-Ingwercreme Suppe mit gegrillter Riesengarnele	8,50 €
Babyleafsalate mit gebratenem Waldpilzen der Saison	12,50 €
Büffelmozzarella auf Antipastigemüse und Pestoeis	11,90 €
Salat von grüner Flug-Papaya mit Mangomayo und gebratenem Fjord-Lachs	12,90 €
Feines Rindertatar mit Kapernäpfeln und pochiertem Eigelb	13,90 €

SPEISEKARTE

Sashimi vom Tuna mit Avokado und
Wildkräutern **13,90 €**

Hausgemachte Pastrami mit lauwarmen
Belugalinsen und süss-saurem Kürbis **13,90 €**

SPEISEKARTE

PASTA UND RISOTTO

Frische Tagliolini mit Meeresfrüchten und Miesmuscheln	12,90 €
Hausgemachte Tagliatelle mit frischen bayrischen Steinpilzen	14,50 €
Risotto mit iranischem Safran und Wildkräutersalat	14,50 €
Hausgemachte Tagliolini mit gegrillten Streifen vom Entrecotè in Tomatensugo	13,90 €
Frische Tagliatelle mit Kalbsstreifen in spicy Curry-Kokosmilchsauce	11,90 €
Hausgemachte Tagliatelle mit geriebenem Herbstrüffel	15,50 €

Unsere Brote, Nudeln sowie unsere Eissorten sind aus eigener Herstellung

SPEISEKARTE

SALZKRUSTE CLASSICS

Catch of the day in einer Meersalzkruste, Gartengemüse, Kartoffeln und einer leichten Fischveloutè (ab zwei Personen) 24,90 €

pro Person

Rinderfilet in einer Heu-Meersalzkruste, mediterranes Gemüse, Kartoffeln und einer feinen Jus (ab zwei Personen) 28,50 €

pro Person

„Hot Pot“- Asiatisches Fondue mit hausgemachten Dips wie Tomatensalsa, Avocado-Koriandercreme, Teriyaki-Minz Marinade, dazu eine Auswahl vom Tagesfisch und -fleisch (ab zwei Personen) 24,90 €

pro Person

SPEISEKARTE

FISCH UND FLEISCH

Duett vom „Catch of the Day“ mit Risoleekartoffeln und Gartengemüse * €

* Fragen Sie unser Servicepersonal nach dem Tagespreis!

Rosa gebratene Rinderlende mit Schmorgemüse und Rosmarinkartoffeln 21,00 €

SÜSSES

Schokoladen-Mousse mit ligurischem Olivenöl und frischen Beeren 7,50 €

Kahlua- Cremé Brûlée mit Baby-Ananas 7,50 €

SPEISEKARTE

Unsere Brote, Nudeln sowie unsere Eissorten sind aus eigener Herstellung