

Unsere Aperitif-Empfehlung

Lillet „Vive“ / Lillet blanc / Tonic-Water / Zitronen-/Gurkenscheibe / Minze
7,00 €

Vorspeisen

Hausgemachtes Entenleberparfait / Himbeerkonfit / getoastetes Brioche
19,50 €

2 gegrillte Wildgarnelen (*Rohgewicht ca. 170g*)
Basilikum-Pesto / geschmolzene Tomaten
18,00 €

3 gegrillte Jakobsmuscheln / Räucherpaprikaschaum / Blattspinat
17,50 €

Suppen

Bouillabaisse (verschiedene Fische / Garnele / Safran)
12,50 €

Rucola-Süppchen / getrocknete Tomaten
8,50 €

Mokni's Gazpacho (kalt serviert) / Olivenöl / gebratene Garnelen am Spieß
11,00 €

Fischgerichte

Fangfrisch aus unserem Forellenbecken

Schwarzwaldforelle „Blau“ oder „Müllerin Art“ (Lebendgewicht ca. 300g)
zerlassene Butter / Dampfkartoffeln
18,50 €

Doradenfilets / knackiges Gemüse und Sojasud in der Tüte gebacken
Rosmarinkartoffeln
23,50 €

*****Lachsmedaillon aus unserem Räucherofen** / Dill-Limettencrème
23,50 € / Beilagen nach Wahl, siehe Rückseite

Vegetarische Gerichte

Brokkoli-Wok / Chashews / Paprika / Nudeln
20,50 €

Zucchini gefüllt mit mediterranem Gemüse
Parmesancreme / Rosmarinkartoffeln
20,50 €

Fleischgerichte

*****Rinderfilet „Bordelaise“** / Ochsenmarkscheiben / Rotweinjus
26,50 €

*****Perlhuhnbrust** / Sherry-Pfefferrahm
23,50 €

*****Rib Eye-Steak (vom Grill)**-Rohgewicht ca. 250g- / Kräuterbutter 32,00 €

*****Lammcarrée (vom Grill)**-Rohgewicht ca. 300g- / Thymianjus 36,00 €

*****bitte wählen Sie jeweils eine Beilage aus...**

Dampfkartoffeln / Rosmarinkartoffeln / Yorkshire-Pudding **und**
Grillgemüse / Blattspinat

Kalte Gerichte

Matjesfilets „Dijoner Art“ / Senfsauce / Petersilienkartoffeln
17,50 €

Mozzarella di Bufala / Tomaten / Basilikum/ Olivenöl-Balsamico
15,50 €

Wacholdergeräuchertes Forellenfilet / knackige Blattsalate
Tomatenspalten / weißes Balsamico-Dressing
18,50 €

Scheiben vom geräucherten Nordlandlachs
Sahnemeerrettich / Butter / Brot aus dem Korb
16,50 €

Desserts/Käse

Walnuss-Soufflé lauwarm / Aprikosenkompott / Zitronensorbet
(Zubereitungszeit 20 Minuten)
14,50 €

Himbeer-Schokoladen-Parfait / eigene eingelegte Früchte / Granité
12,50 €

Crème Brûlée aus Zitrusfrüchten / knackige Zuckerkruste
9,50 €

Ziegenkäse mit Waldhonig gratiniert / Feigensenf
14,50 €

Eis-Variationen... gerne reichen wir Ihnen unsere Eiskarte