

Unsere Aperitif-Empfehlung

„**Rossini Spritz**“ Hibiskus- / Red Grapefruit-Sirup / Sekt
0,15l 7,00 €

„**Kuck Kuck**“ **der Schwarzwald-Aperitif**
Rotwein trifft Kirsche / Eiswürfel
4 cl 5,00 €

Vorspeisen

Hausgemachtes Entenleberparfait
Himbeerkonfit / getoastetes Brioche
21,50 €

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

Suppen

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

Zitronengras-Kokossuppe
mit Chilli
8,50 €

Fischgerichte

Gegrilltes Lachskotelette
Kräuter-Buttersauce / Marktgemüse / Risotto
24,50 €

Frische Schollenfilets
in brauner Butter gebraten / Zitrone / Petersilienkartoffeln
18,50 €

Fleischgerichte

Rib Eye-Steak vom Grill (*Rohgewicht ca. 250g*)

Kräuterbutter / Marktgemüse / Kartoffelgratin

33,00 €

Geschmorte Kalbsbäckchen

Spätburgundersauce / Marktgemüse / Risotto

21,50 €

Vegetarisches Gericht

Rote Bete Falafel

Curcumasauce / Marktgemüse / Risotto

21,50 €

Kalte Gerichte

Scheiben vom geräucherten Nordlandlachs

Sahnemeerrettich / Butter / Brot

16,50 €

Junge Matjes -4 Filets- „Dijoner Art“

hausgemachte Kräuter-Senfsauce / Petersilienkartoffeln

17,50 €

Mozzarella di Bufala

mit frischen Tomaten, dazu Basilikum und Olivenöl-Balsamico

14,00 €

Desserts

Zitronen – Crème Brûlée

sanft abgeflamnte Zuckerkruste

9,50 €

Erdbeer-Parfait mit Waldmeister parfümiert

eigene Grütze

12,50 €

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