

## Vorspeisen

### **Rindercarpaccio**

mit Gemüsevinaigrette und geschabtem Parmesan 13.00 Euro

### **Gegrillte Riesengarnelen & Jakobsmuscheln**

auf bunten Blattsalaten in Cidredressing 17.00 Euro

### **Variation vom Lachsfilet mit**

Lachstatar, gebeiztem Lachs, Teriyaki und Lachs in Sesam 16.00 Euro

### **Anti Pasti – italienischer Vorspeisenteller**

mit eingelegtem Gemüse und ital. Wurstspezialitäten 14.00 Euro

### **Gemischter Salatteller**

mit Rohkost-und Blattsalaten in Cidredressing 6.50 Euro

### **Rote Bete Carpaccio mit Trüffelöl**

dazu Ziegenkäsebällchen in Wildblüten und kleiner Blattsalat 12.00 Euro

### **Schafskäse in Mandeln paniert**

auf bunten Blattsalaten in Balsamicodressing 12.50 Euro

## Suppen

### **Rinderkraftbrühe mit Einlage**

5.00 Euro

### **Curry – Kokos - Cremesuppe**

6.00 Euro

## Vom Grill und aus der Pfanne

### **Gegrillte Poulardenbrust**

mit bunten Blattsalaten in Cidredressing 14.00 Euro

### **Entenbrust – rosa gebraten** auf Spargelbrokkoli

mit glasiertem Rhabarber und Kartoffelnocken 24.00 Euro

### **Argentinisches Rumpsteak gegrillt** mit hausgemachter Kräuterbutter

und geschabtem Meerrettich, dazu gebratene Rosmarinkartoffeln 25.00 Euro

### **Wiener Schnitzel vom Kalb**, mit lauwarmem Kartoffelsalat,

dazu Preiselbeeren und Blattsalate in Cidredressing 23.00 Euro

### **Lauterbacher Beutelches**

mit gegrillter Kartoffelwurst, dazu Zwiebelsauce 12.50 Euro

## Aus Neptuns Netz

### **Schottisches Lachsfilet**

auf Grillgemüse, dazu Parmesan Risotto 25.00 Euro

### **Bunte Fischfilets**

mit Riesengarnele und Jakobsmuschel vom Grill

dazu Blattsalate in Cidredressing 20.50 Euro

Alle Preise inkl. MwSt. und Bedienung

Bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal

# Heute empfehlen wir Ihnen

## Tagesmenü 31.00 Euro

Bretonischer Fischeintopf

\*\*\*

Zanderfilet auf der Haut gebraten  
mit geschmortem Pak Choi, dazu Wasabi Pürée

\*\*\*

Dessertvariation

### Vorspeisentip

#### **Guacamole- hausgemachte Avocadocreme**

mit eingelegtem Schafskäse und Ruccolasalat in Balsamicodressing 12.50 Euro

#### **Salat von Baum Papaya und Pulpo – „würzig frisch“**

mit Mango Mayonnaise 15.00 Euro

#### **Ackersalat – Feldsalat in Cidredressing**

mit Rauchfleisch und Apfelstreifen 8.00 Euro

### Hauptgerichte

#### **Kalbsleber gebraten**

auf Kartoffel – Steckrüben Pürée und glasierten Trockenfrüchten 21.00 Euro

#### **US-Rinderfilet in Zitronenpfeffer - Krokant**

auf Blumenkohlpürée, dazu Brokkolispargel und Trüffeljus 38.00 Euro

#### **Lammrücken unter der Kräuterkruste**

mit Speckbohnen, dazu Kartoffelwürfel 29.50 Euro

#### **Kalbskotelett gebraten**

mit Brokkolispargel und Parmesanrisotto 28.50 Euro

#### **Perlgraupenrisotto mit gebratenen Winterpilzen**

und Ziegenkäsebällchen 15.00 Euro

#### **Gebratene Riesengarnelen**

mit confierten Tomaten auf Bärlauch Tagliatelle 24.00 Euro

#### **Skreifilet gebraten**

auf getrüffeltem Rahmwirsing und Bio- Kartoffeln 25.00 Euro

#### **Seelachsfilet gebacken**

dazu Kartoffelsalat, Salatplatte und Remouladensauce 16.00 Euro

#### **Saiblingsfilet in Mandelbutter gebraten**

dazu Bio- Kartoffeln 16.50 Euro

#### **Steinbuttfilet gebraten**

auf grünem Spargel, dazu Kartoffelnocken 29.50 Euro

Alle Preise inkl. MwSt. und Bedienung

Bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal

## Dessert

### „Klein und Fein“

Vanille Eis mit Espresso aufgefüllt 4.50 Euro

### Mascarpone – Cranberry Mousse -im Tumbler serviert-

mit karamellisierten Nüssen,  
dazu hausgemachtes Quittensorbet 7.50 Euro

### Crème brûlée mit Bourbon Vanille

und hausgemachtem Cassissorbet 9.00 Euro

### Hausgemachte Ananas – Ingwer – Lasagne

auf gesalzener Karamellsauce und cremigen Kokossorbet 10.50 Euro

### Lauwarmer Käsekuchen

mit Gewürzkumquats  
und Sorbet von der dunklen Valrhona Schokolade 8.00 Euro

### Solo Kugel Eis

hausgemachtes Sorbet oder  
Schokoladeneis, Vanille, Walnusseis,  
Joghurt - Waldfrucht, Haselnusseis,  
und Zitroneneis pro Kugel 2.50 Euro

### Käseteller

Auswahl an französischen Käsesorten  
mit Zwiebelmarmelade 10.00 Euro

Alle Preise inkl. MwSt. und Bedienung

Bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal