

Vorspeise

Vorspeisenvariation ab 2 Personen 36,00

Serrano Schinken, Salami, gebeizter Lachs, Garnelen,
Datteln im Speckmantel, Antipasti, Aioli, Brot

Duett vom Lachs 14,50

Avocado-Mango-Lachs Tatar, hausgebeizter Lachs,
Dill-Senf-Sahne

Fenchelsuppe 8,50

Pernod-Schaum, Nordseekrabben

ohne Nordseekrabben 6,00

Fischsuppe 12,50

Fischeinlage, Garnele

Garnelen 14,50

Pankomantel, Gurkensalat, Wakame, Soja, Sesam

Entenbrustfilet 13,00

Erdnusssauce, Karotten, Kartoffel

Tagliarini mit Rote Beete Carpaccio 13,00

Trüffelöl, Lauchstroh

Hauptgang

Duett vom Lamm	32,00
Lammrücken, Lammhüfte, Joghurt-Minze, geschmorte Kartoffeln, glasierte Möhren	
Wiener Schnitzel	29,50
Kalbsrücken, Preiselbeeren, Bratkartoffeln, Blattsalat	
Schweinelendchen Sous-vide	24,50
Tranchiertes Schweinefilet, Käse-Sahne-Sauce, Pilze, Knöpfli, Blattsalat	
Hüftsteak Rancho Grande	26,00
Petersilie-Chili-Knoblauch, Pommes, Blattsalat	
Zwiebelrostbraten	32,00
Rumpsteak Angus, Bratensauce, Röstzwiebeln, Kartoffelpüree, Blattsalat	
Lachs und Zander	24,00
Hummerfond, Gnocchi	
Tagliarini Garnelen	27,00
Knoblauch, Chili	
Barbarie Entenbrust	28,00
Orangen-Pfeffer-Sauce, Apfelrotkohl, Drillinge	

Kotelett vom Duroc Schwein 31,00

Tomatenbutter, Prinzessbohnen,
Speck und Zwiebeln, Drillinge, rotes Zwiebelconfit

Linsencurry 16,00

Zucchini im Pankomantel, Dauphinois-Kartoffeln

Tagliarini Mediterran 18,00

Pilze, gebratenes Gemüse, rote Zwiebeln,
Trüffelöl, Parmesan

mit Hähnchen 24,50

Salat Hähnchen 18,00

Freilandmaishähnchen, Blattsalat, Honig-Senf-Dressing

Salat Lachs Zander 19,00

Lachs, Zander, Blattsalat, Honig-Senf-Dressing