

Vitello Tonnato mal anders

€ 21.-

*Carpaccio vom Simmentaler Rind * lauwarmer Spargelnudelsalat * Orangenaioli*

€ 21.-

*Sommerlicher Salat von bunten Tomaten * überbackener Ziegenkäse * Basilikumpesto*

€ 16.-

*Meeresfrüchtesalat * Limonensugo * Edelfischcroustarde*

€ 22.-

*Kalter Kartoffel-Porreeschaum * Räucherlachsroschen*

€ 10.-

*Maischollenfilet „Finkenwerder Art“ * Speckkrabben * junger Spinat * neue Kartoffeln*

€ 27.-

*Gegrillter Thunfisch * mediterrane Gemüsegnocchi * Pulpotempura * Kräuterschaum*

€ 33.-

*Schnitzel vom Iberico Eichelschwein * Tortillapanade * Süßkartoffel Pommes Frites *
Bohnen-Speck-Gemüse*

€ 25.-

*Bio Maishähnchenbrust * Risotto von zweierlei Spargel & Garnelen * Saucen Duette*

€ 29.-

*4 Wochen gereiftes Black Angus Färsen Rumpsteak * sommerliches Gemüse *
Ragoutpraline * Rotweinjus*

€ 34.-

*Gratin von heimischen Beeren * Rahmeis * Baumkuchenspitzen*

€ 13.-

*exotisches Zusammenspiel von Kokosnuss * Ananas * Mango*

€ 13.-

Variation von der Valrhonascokolade

€ 15.-

*Auswahl verschiedener Rohmilchkäse * hausgemachte Konfit*

€ 13.-