

**SUPPEN**

*Bouillabaisse - Bouillon von Meersalzfischen, verfeinert mit Safran und Pernod, gebratenen Edelfischen, Garnele, Muscheln und glasiertem Gemüse<sup>5,7,8</sup>*

<i>als Vorspeise</i>	7,50 €
<i>als Hauptgang</i>	12,90 €

**VORSPEISEN**

*Bunter Salat der Saison<sup>4,5,7,9,10</sup>* 5,50 €

*Burrata an Tomaten mit altem Balsamico und Pesto<sup>2,4,5,7,8,11</sup>* 7,80 €

*Parmaschinken von der Berkel Maschine mit Honigmelone oder Antipasti Gemüse<sup>2,4,5,7,8</sup>* 8,90 €

**SALATE**

*Cesar Salad*

*Romanasalat mit French Dressing, Parmesan, Avocado und Kräuter Croutons<sup>2,4,5,7,8,10,11</sup>* 6,50 €

**Wahlweise mit:**

- Hähnchenbruststreifen 8,90 €
- gegrillten Garnelen 12,90 €

*Knackige Blattsalate mit Zitronen-Honigdressing, dazu gegrilltes Lachssteak an Dill-Senf-Soße<sup>2,4,7,8,11</sup>* 12,80 €

Zusatzstoffe:

1 Koffeinhaltig	4 Süßungsmittel	7 Säuerungsmittel	10 Gluten	17 Stärke
2 Chininhaltig	5 Antioxidationsmittel	8 Sulfite	11 Lactose	
3 Farbstoff	6 Geschmacksverstärker	9 Konservierungsstoffen	16 Trennmittel	

**FISCHHAUPTGERICHTE** – bitte wählen Sie Ihre Beilage

Fischvariation von Edelfischen mit Flusskrebsen und Hummerschaum <sup>2,3,4,5,7,11</sup>	19,50 €
Gegrillte Dorade an Zitronen-Thymian-Butter <sup>2,5,7,8,11</sup>	16,50 €
Lachsfilet unter einer Pestokruste, dazu Sauce Béarnaise <sup>2,4,5,7,8,10,11,16</sup>	13,90 €
Gebratene Garnelen mit Sauce Aioli <sup>2,4,5,7,11</sup>	16,80 €
Atlantik Seezunge am Stück mit zerlassener Butter <sup>7,11</sup>	10,00 €

pro 100g

**FLEISCHHAUPTGERICHTE** – bitte wählen Sie Ihre Beilage

Südamerikanisches Rinderfilet 200g in Sherry-Rahm-Soße <sup>5,8,11,17</sup>	24,80 €
Schweinefilet vom Hällischen Landschwein im Speckmantel mit Pfeffer-Rahm-Soße <sup>2,4,5,6,7,8,11</sup>	16,90 €
Kalbsrückensteak vom Grill mit Café de Paris Butter <sup>2,3,4,5,7,8,11</sup>	21,90 €

**UNSERE BEILAGEN ZUR AUSWAHL**

Spaghetti aus dem Parmesanlaib	4,50 €	Salzkartoffeln	3,00 €
Hausgemachte Tagliatelle	3,50 €	Ofenkartoffel mit Sauerrahm-Dip	4,00 €
Risotto Milano	4,00 €	Gegrilltes Gemüse	4,00 €
Grüner Spargel	4,00 €	Glasierter Blattspinat	3,50 €

**VEGETARISCHE HAUPTGERICHTE**

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Radicchio-Pinienkernen-Ricotta in weißem Tomatenschaum <sup>2,4,7,8,10,11,16</sup>	12,90 €
Glasiertes Gemüse an Salzkartoffeln in Tomaten-Chili-Soße <sup>4,5,7,8,11</sup>	10,90 €

Zusatzstoffe:

1 Koffeinhaltig	4 Süßungsmittel	7 Säuerungsmittel	10 Gluten	17 Stärke
2 Chininhaltig	5 Antioxidationsmittel	8 Sulfite	11 Lactose	
3 Farbstoff	6 Geschmacksverstärker	9 Konservierungsstoffen	16 Trennmittel	

**DESSERTS**

*Zitronen-Quark-Mousse an Mangogrütze*<sup>2,4,5,7,11,16</sup> 5,20 €

*Obstteller*

*Frische Früchte mit Zitrone und Honig mariniert  
 dazu hausgemachtes Vanilleeis*<sup>4,5,7,8</sup> 6,20 €

*Parfait von der Tonkabohne an Ananascarpaccio*<sup>2,4,5,7,11,16</sup> 5,50 €

*Zusatzstoffe:*

- |                        |                               |                                |                       |                  |
|------------------------|-------------------------------|--------------------------------|-----------------------|------------------|
| <i>1 Koffeinhaltig</i> | <i>4 Süßungsmittel</i>        | <i>7 Säuerungsmittel</i>       | <i>10 Gluten</i>      | <i>17 Stärke</i> |
| <i>2 Chininhaltig</i>  | <i>5 Antioxidationsmittel</i> | <i>8 Sulfite</i>               | <i>11 Lactose</i>     |                  |
| <i>3 Farbstoff</i>     | <i>6 Geschmacksverstärker</i> | <i>9 Konservierungsstoffen</i> | <i>16 Trennmittel</i> |                  |