



Fischmenü

Duo aus Räucherfisch-Terrine und Forellencreme ^{1,2,3,4,8}

Duo of smoked fish terrine and trout cream

★ ★ ★

*Zweierlei vom Edelfisch mit einer Hummergarnelensauce,
dazu Frischgemüse & grüne Nudeln* ^{1,2,3,4,8}

Two types of game fish with a lobster shrimp sauce, fresh vegetables and green noodles

★ ★ ★

Baumkuchen-Parfait "Mousse au chocolat" ^{1,2,4,8}

Pyramid cake "Mousse au chocolat"

29,90 €



Suppen

Soups

Hummercreme mit Grönlandshrimps & Sahnehaube ^{1,2,3,4,8}

Lobster cream with shrimp & cream

6,90 €

Rinderkraftbrühe mit Einlage ^{2,3,4,8}

Beef broth with solid ingredients

5,40 €

Forellencreme mit Meerrettich ^{2,3,8}

Trout cream with horseradish

6,40 €

Vorspeisen

Starters

St. Maure Ziegenkäse im Zucchini mantel mit Olivenhonig,

Ruccola und confierten Tomaten ^{6,8}

St. Maure goat's cheese in zucchini coat with olives-honey, rocket salad and confit tomatoes

9,20 €

Räucherfisch-Terrine mit Meerrettichsauce & zweierlei Kaviar, dazu frisches Baguette ^{1,2,3,4,8}

Smoked fish terrine with horseradish sauce and two types of caviar, served with fresh baguette

15,80 €

2 Gambaroni an frischem Salat mit einer Lachsrose,

dazu verschiedene Dressings & frisches Baguette ^{1,2,3,8}

2 Gambaroni on fresh salad with smoked salmon, served with Dressings & fresh Baguette

16,80 €

Salate

salads

Großer Salat mit 3 Gambaroni, dazu verschiedene Dressings & Knoblauchbaguette ^{1,2,3,8}

Salat with 3 Gambaroni, served with Dressings & garlic baguette

18,90 €



Fisch

Fish

Wolfsbarschfilet in Pergament auf frischem Gemüse mit Rahmnudeln ⁸

Sea bass fillet in parchment on fresh vegetables served with noodles in cream

20,90 €

Filet vom Fjordlachs mit Kräuterbutter, Grilltomate und grünen Nudeln ^{1,8}

Steak from the fjord salmon with herb butter, grill tomato and green noodles

19,90 €

Sherryheringe mit Zwiebelringen, Apfelscheiben, feinen Bohnen & Bratkartoffeln ^{1,2,3,4,5,8}

Sherry pickled herring with onion rings, apple slices, fried potatoes & green beans

18,90 €

Japanischer Soldatenfisch an einer Hummergarnelensauce,

dazu feine Bandnudeln & ein kleiner Salat ^{1,2,3,4,8}

Japanese soldierfish with a lobster shrimp sauce, served with fine noodles and salad

24,80 €

Frische Miesmuscheln in Weißwein, dazu frisches Baguette ⁸

Fresh mussels in white wine, served with fresh baguette

15,90 €

Mahi Mahi Filet (Goldmakrele) mit Kräuterbutter an Gemüserisotto ⁸

Fillet of Mahi Mahi (dolphinfish) with herb butter, served with vegetable-risotto

23,60 €

Papageienfisch auf frischem Gemüse, dazu Kartoffelgratin mit Comté-Käse ⁸

Parrotfish fillet on fresh vegetables, served with potato-cheese-gratin

23,20 €

Auf Vorbestellung ab 4 Personen

Steinbutt mit zweierlei Saucen, dazu feine Nudeln, Risotto & Salat ^{2,3,8}

Turbot with two different sauces, served with fine noodles, risotto & salad

Tagespreis



Hauptgerichte

Main dishes

Nuss-Gemüse-Risotto mit Parmesan, dazu ein kleiner Salat ⁸ (Vegetarisch)

Nut-vegetable-risotto with parmesan and a small salad

15,90 €

Saccottini gefüllt mit Waldpilzen & Trüffel ^{2,4,8}

mit einer Preiselbeer-Waldpilzsauce (Vegetarisch)

Saccottini stuffed with woodland mushrooms & truffles with a cranberry woodland mushroom sauce

14,80 €

Natur gebratene Hähnchenbrust auf Rahmseitlingen mit Risotto ^{4,8}

Natural fried chicken breast on creamy mushrooms served with risotto

17,40 €

Schnitzel vom Schweinerücken mit Waldpilzcreme dazu Pommes Frites ^{4,8}

Schnitzel of pork with creamy mushrooms, served with french fries

14,90 €

Schweinelendchen auf Rahmwirsing mit Bratkartoffeln ^{4,5,8}

Pork loin on creamy savoy cabbage with fried potatoes

17,90 €

Filetsteak mit Pfeffersauce, grünen Bohnen und Pommes Frites ^{4,8}

Filetsteak with pepper sauce, green beans and french fries

27,40 €

Rosa gebratene Barbarie-Ente an einer Orangensauce

mit Broccoliroschen & Herzoginkartoffeln ^{4,8}

Pink roasted barbaria duck on an orange sauce with broccoli & dutch potatoes

19,90 €

Rumpsteak mit 2 Gamba "Surf & Turf", dazu Pommes Frites

Rump steak with 2 Gamba "Surf & Turf" served with french fries

26,80 €

Gemüseterrine an frischem Gemüse, mit Kräutern & Pektin (Vegan)

Vegetable terrine on fresh vegetables, with herbs and pectin

13,90 €



Dessert

Dessert

Baumkuchen-Parfait "Mousse au chocolat" an einem Fruchtspiegel mit Sahne ^{4,8}

Pyramid cake "Mousse au chocolat" on a fruit sauce with cream

6,90 €

Schokoladensoufflé ^{4,8}

Chocolate soufflé

5,70 €

Beeren-Crumble à la Waldkäse ⁸

Berrycrumble

5,80 €

Zweierlei Sorbet (auch Vegan) / mit Sekt aufgefüllt

Sorbet without or with sparkling wine

3,90 € / 5,50 €

Und dazu reichen wir Ihnen gern eine Kaffeespezialität oder einen Digestiv