



VORSPEISE

Hausgebeiztes Seeteufel-Carpaccio, Bulgur Salat & Rucola A1,G,N,O
Marinated monkfish carpaccio, bulgur salad & aragula
10,80€

Forellenmousse, Rote Bete, Dill-Senf-Sauce, Salatbouquet & Brotchip A1,C,G,N,O
Trout mousse, beetroot, dill mustard sauce, salad bouquet & bread chip
11,00€

Garnelen im Tempura-Mantel, süß-saures Gemüsedressing & Wildkräuter A1,C,F,G,N,O
Prawns in tempura coating, sweet & sour vegetable dressing & wild herbs
12,90€

HAUPTGANG

Gebackener Seelachs, Remouladensauce, Kartoffel-Gurken-Salat & Zitrone A1,C,G,N,O
Baked pollock, remoulade sauce, potato-cucumber salad & lemon
16,90€

Kabeljau mit Meaux-Senfsauce, Rahmspinat & lila Kartoffeln A1,C,F,G,N,O
Cod with Meaux mustard sauce, creamed spinach & purple potatoes
27,50€

Lachsfilet auf der Haut gebraten, Grillgemüse & Kartoffel-Kräuter-Stampf A1,C,N,O
Salmon fillet fried on the skin, grilled vegetables & potato-herb mash
25,90€

Loup de Mer, Schmortomaten, Wildkräuter & Safran-Risotto A1,C,G,N,O
Loup de Mer, braised tomatoes, wild herbs & saffron risotto
26,90€

DESSERT

Sorbet Variation auf Fruchtspiegel 1,2,3,8
Sorbet variation on fruit sauce
8,90€

Schokoladenmousse, Vanilleeis & Karamellsauce A1,C,G
Chocolate mousse, vanilla ice cream & caramel sauce
8,90€

Einsichtnahme über Zusatzstoffe und Allergene gerne auf Nachfrage
Viewing of additives and allergens gladly on request