



SPEISEKARTE
FRÜHLING & SOMMER

MENU
SPRING & SUMMER

Vorspeisen & Salate

Starters & Salads

Salat von frischen Gartentomaten mit hausgebackenem Pane 9,90 
- wahlweise mit Büffelmozzarella oder Parmaschinken 12,90

Salad of fresh garden tomatoes with homemade bread
- optional with buffalo mozzarella or Parma ham

„Caesar Salad“ mit gehobeltem Parmesan und Croûtons 10,90 

Caesar salad with grated Parmesan and croutons

Hausgebeizter Lachs an Senf-Dillsauce, dazu Kartoffelrösti 14,90

Marinated salmon with mustard-dill-sauce and rösti

Carpaccio vom Rinderfilet 14,90

Carpaccio of beef filet

Suppen

Soups

Champagner-Senfsuppe mit Bündnerfleisch 9,90

Champagne mustard soup with dry cured beef

Minestrone 9,90 

Minestrone

Hauptgerichte

Main Courses

Rote-Bete-Spaghetti mit Weintrauben und Pesto 16,90 

Beetroot spaghetti with grapes, beetroot and pesto

Buchweizen-Risotto mit Rucola, getrockneten Tomaten
und gehobeltem Parmesan 17,90 

Buckwheat-risotto with rocket, dried tomatoes and Parmesan

Spaghetti mit Riesengarnelen und Venusmuscheln in Weißweinbutter
mit Lauch und Tomaten 18,90

Spaghetti with king prawns and clams in white wine butter
with leek and tomatoes

**Flusszander auf Belugalinsen mit gerösteten Schinkenstreifen
und Kartoffelpüree 22,90**

Pike-perch on beluga lentils with roasted bacon and mashed potatoes

**Filet vom Schwarzen Heilbutt mit Kräutersaitlingen und Gnocchi,
dazu Tomaten-Salbei-Sauce 23,90**

*Filet of Greenland halibut with king oyster mushrooms and gnocchi,
with tomato-sage-sauce*

**Gegrillte Poulardenbrust mit Brokkoli, geschmorte Paprika
und Süßkartoffelpüree 25,90**

*Grilled poulard breast with broccoli, stewed peppers
and sweet potato puree*

**Rosa gebratenes Lammkarree mit Blattspinat, Kartoffelgratin
und Rosmarin-Johannisbeer-Sauce 27,90**

*Medium roasted rack of lamb with leaf spinach,
potato gratin and rosemary-currant-sauce*

**Filetsteak vom Rind mit Birnen-Bohnen-Gemüse,
Speck-Drillingen und Rotweinjus 29,90**

*Filetsteak of beef with pear-bean-vegetables, small potatoes
with bacon and red wine sauce*

Dessert

Dreierlei vom Sorbet 8,90 

Three sorts of sorbet

Kaltes Erdbeersüppchen mit Joghurteis und frischer Minze 9,90 

Cold strawberry soup with yoghurt ice cream and fresh mint

**Mousse von dunkler und heller Schokolade mit Mandeleis
auf Mangosauce 10,90 **

*Mousse of dark and white chocolate with almond ice cream
on mango sauce*

 *Diese Gerichte sind vegetarisch und können teilweise auch vegan zubereitet werden.
These dishes are suitable for vegetarians and can partly be ordered vegan.*

*Falls Sie von Allergien betroffen sind, gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft.
If you are affected by food allergies, our separate allergymenu informs you.*