

# Speisekarte

03. September 2019

## Vorspeisen

- Grüner Salat mit Fjordforelle, Kohlrabi-Mus und Mango-Chutney 8,90€
- Frischer Quark mit Roter Beete, Eigelb und Petersilien-Öl 8,50€
- Rindertatar mit Eigelb-Confit, Senfkörnern und mit eingelegten Pilzen 9,50€
- Avocado mit gesalzenen Mandeln, gebratenen Garnelen und Zitronengelee 8,50€
- Miesmuscheln in Weißwein-Knoblauch-Soße oder Tomatensoße 10,50€
- Wurstplatte mit Zwiebelkompott und mit hausgebackenem Brot 9,00€
- Käseplatte mit einer Marmelade des Tages und hausgemachtem Knäckebrötchen 9,00€

## Suppen

- Fischsuppe 7,50€

## Hauptspeisen

- Risotto mit Steinpilzen 14,50€
- Pasta mit schwarzem Trüffel 14,90€
- Fisch des Tages mit rotem Gemüse, Kaviar-Soße und eingelegter Zucchini 22,50€
- Gebratene Hähnchenschenkel mit bunten Karotten, Käsesoße und Bratkartoffeln 15,50€
- Kalbschnitzel Wiener Art mit hausgemachten Pommes 14,90€
- Schweinekoteletts mit Weißkraut, schwarzem Wildreis und Bratensoße 15,50€
- Rinderfilet mit Steinpilzen, Hokkaido-Kürbis, Pfeffersoße und Bratkartoffeln 26,50€

## Desserts

- Baiser mit einer Mascarpone-Creme und einem Sorbet aus schwarzen Johannisbeeren 8,00€
- Weiße-Schoko Parfait mit Heidelbeeren 7,90€
- Pflaumen-Tarte mit Schlagsahne und Tonkabohnen-Eis 7,50€