

Kulinarische Genüsse

Vorspeisen

**Gebratene Jakobsmuscheln und Garnelen im Kartoffelmantel
auf Bärlauch-Linguine**

12,80 €

Pulpo (Oktopus) auf mediterranem Gemüse an Babyspinat-Salat

10,80 €

Riesengarnelen auf grünem und weißem Spargel garniert mit Bärlauchpesto

13,50 €

Marinierter Stangenspargel mit Eier- und Tomatenwürfeln an buntem Wildkräutersalat

9,50 €

Suppen

Rahmsuppe von frischen Pfifferlingen

5,20 €

Hauptgerichte

**Steak vom Schwertfisch an Weißweinsauce
auf mediterranem Gemüse, dazu Rosmarin-Kartoffeln**

20,80 €

**Duett von Jakobsmuscheln und Riesengarnelen
an karamellisiertem Chicoree in Orangensauce und schwarzem Venere Reis**

24,50 €

**Rinderfilet auf Kräuter-Kartoffelstampf garniert mit Rotweinzwiebeln,
und gegrillte Riesengarnelen auf Tomaten-Chutney, garniert mit frittiertem Rucola**

26,80 €

**Medaillons vom Rinderfilet an Pfifferlingsrahm
mit Kartoffel-Stampf, garniert mit grünen Spargelspitzen**

25,80 €

Ribeye Steak mit Röstzwiebeln, Schmortomaten und Kartoffelstäbchen

23,80 €

**Kalbsfilet rosa gebraten an Calvados-Rahmsauce, Gemüsebukett
und Kartoffel-Lasagne, garniert mit Apfelspalten**

24,80 €

**Gegrillter Rehrücken auf Spitzkohl-Gemüse
und gebratenen Pfifferlingen und Süsskartoffel-Pürre**

24,50 €

**Lammcarrée rosa gebraten, unter der Meaux-Senf-Kräuterkruste
auf mediterranem Gemüse, dazu Kartoffel-Lasagne**

23,50 €