

Sommer – Speisekarte



Aperitif-Empfehlung: Prosecco aus dem Veneto 8 €

Menü

Burrata aus Apulien mit bunten Tomaten | Rucola & Olivenöl

Dorade Royal Filet
grünem Spargel & glacierten Tomaten
auf cremigem Safranrisotto

Erdbeeren mit Cointreau verfeinert an Vanilleeis

Menüpreis 49 €

Suppen und Vorspeisen

Klare Rinderbrühe mit Markklößchen	9 €
Schaumsuppe vom Pfifferling mit Scampi am Bambus-Spieß	11
Bunter Blattsalat Hausdressing lokaler Anbau	8
Burrata aus Apulien Tomaten & Rucola Limonen Öl	13
Carpaccio vom Angus - Rinderfilet Parmesan Balsamico	16
Salat Meeresfrüchte lauwarm Scampi Muscheln & Pulpo	17
Feurige Garnelen (4) Tomatensauce Chili Petersilie Limette	16

Hauptgerichte

Wurstsalat Badisch oder Straßburger Art mit Brot	13
Classic Burger Rinder-Paddy Tomate Gurke Salat & BBQ-Sauce	17
Salat Putenstreifen gebraten Kräuterbutter oder Aioli	19
Schnitzel paniert Landschwein Gemüse & Pommes frites	19
Penne Ochsenragout Oliven Gremolata Parmesan	21
Linguine Pfifferlinge Tomaten Rucola & Parmesan	21
Penne al Arrabbiata Knoblauch Chili Tomaten & Parmesan	15
Linguine Mare Garnelen Muscheln Pulpo Tomate & Parmesan	24
Putenragout Rahmsauce Gemüse & Bandnudeln	23
Dorade Royal grüner Spargel & cremiges Safran-Risotto	31
Lachsfilet vom Grill Chimichurri Tomaten Rosmarinkartoffeln	
Meeresfrüchte Teller a la Chef Gemüse & Trüffelnudeln	32
Ochsenbäckchen Burgundersauce Gemüse Semmelroulade	29
Kalbsrückensteak Pfifferling-Rahmsauce Gemüse & Nudeln	32
Pulpo gegrillt Oliven & Tomaten mit Kräuter-Gnocchi Aioli	32
Rumpsteak Weiderind <small>(260 g. Rohgewicht)</small>	
Pfeffersauce oder Kräuterbutter Markt-Gemüse & Pommes frites	31