



Unsere feinen Pasta Gerichte aus dem Parmesanlaib.

Grana Padano, 14 Monate gereift.

Im Parmesanlaib geschwenkte Bandnudeln
mit saftigen Würfeln von norwegischen Lachs
in einer Kräuter-Weißwein Sauce und einem bunten Salat
mit Lachs 29,50 €. Vegetarisch ohne Lachs 19,80 €.

Im Parmesanlaib geschwenkte Bandnudeln
mit in Kräuterbutter gebratenen Garnelen,
hausgemachter Pesto und einem gemischten Salat
mit Garnelen 32,50 €. Vegetarisch ohne Garnelen 19,80 €.

Im Parmesanlaib geschwenkte Bandnudeln
mit rosa gebratenen Rinderfiletscheiben
und einem Pilz-Ragout
mit Rinderfilet 45,50 €. Vegetarisch ohne Rinderfilet 19,80 €.

Im Parmesanlaib geschwenkte Bandnudeln
Mit einer auf der Haut gebratenen Poulardenbrust, mit einem fruchtigem
Tomatenragout und dazu ein gemischtem Salatteller
mit Poularde 27,50 €. Vegetarisch ohne Poularde 19,80 €.

Im Parmesanlaib geschwenkte Bandnudeln mit gebratenem
Skreifilet (Winterkabeljau) , mit gratiniertem Blattspinat
und Parma-Schinken
Mit Skrei 32,50 €. Vegetarisch ohne Skrei 19,80 €.

Unsere Rotwein Empfehlung:

2019 er Evoluzione Chianti Riserva

Vollmundiger fruchtiger Rotwein. Ideal zu unseren Pasta Gerichten

0,2 L 7,50 € Flasche 0,75 L 25,50 €.



Für unsere hausgemachten Buttersorten
und den selbst gebackenen Broten vorweg
berechnen wir 1,50 € pro Person.
Wenn Sie unser Brot nicht wünschen bestellen Sie es bitte
ab.

Suppen:

Rote Beete-Apfel Creme Suppe
mit Feta und Walnüssen
8,50 €.

Kürbis-Cremesuppe
mit Bacon Streifen und Räucherlachs
8,90 €.

Vorspeisen:

Mit asiatischem Gemüse und Zitronen Creme Fraiche
gefüllte und gebratene Tramezzini Rolle
dazu marinierte kleine Garnelen
15,70 €.

Mit Honig und Thymian gratinierter Ziegenkäse
auf einem Bulgur-Kräuter Salat im Birnen Sud
11,80 €.

Carpaccio vom Rinderfilet
mit gehobeltem Parmesan, sizilianischem Olivenöl
und marinierten Rucola
16,90 €.



Vegan:

Zucchinicurry mit Kichererbsen und Rosinen
und einem Tomaten-Paprika Ragout
16,50 €.

Reisnudelpfanne
mit jungen Soyabohnenkerne, Kichererbsen, Chinakohl
und geschmolzenen Tomaten
17,80 €.

Frische Salate der Saison

Klein 4,00 € Mittel 8,50 € Groß 11,50 €

Großer gemischter Salat der Saison
mit zart gebratenem Hähnchen – Brust – Filet, dazu
frisch gebackenes Baguette mit hausgemachter Kräuterbutter
17,50 €.

Großer gemischter Salat der Saison
mit gebratenem Lachsfilet, dazu frisch
gebackenes Baguette mit hausgemachter Kräuterbutter
18,90 €.

Großer gemischter Salat der Saison
mit in Kräuterbutter gebratene Garnelen, dazu
frisch gebackenes Baguette mit hausgemachter Kräuterbutter
21,50 €.

Fischgerichte

Gebrautes Waller-Filet
auf einem Rote Beete Püree, mit einer Creme Fraiche Rahmsoße,
karamellisierten Walnüssen und marktfrisches Gemüse
28,50 €.

In Teriyaki und Sesam gebratenes Lachsfilet
auf einer Reismudelpfanne, mit jungen Soyabohnenkernen,
Kichererbsen und Chinakohl
29,40 €.

In Kräutern und Knoblauch gebratene Garnelen
mit einem buntem Erbsen Ragout in der Folienkartoffel gefüllt,
dazu mariniertes Rucola und Parmesan
33,50 €.

Fleischgerichte

Gebrautes Schweinelachs-Schnitzel
auf in Speck und Zwiebeln gebratenen Pilzen in Rahm,
mit krossen Pommes frites und buntem Salatteller
22,00 €.

Zart gegrilltes Pfefferrumpsteak mit pikanter Pfeffersoße,
herzhaften Bratkartoffeln mit Speck und frischem Marktgemüse
35,50 €.

Mit Rinderfiletsteak statt Rumpsteak 45,00 €.

Duett vom heimischen Rothirsch.
Rosa gebratener Rücken unter der Preiselbeer-Kruste
und geschmorte Keule in Rotweinsauce
mit in Speck und Zwiebeln gebratenem Rosenkohl
und hausgemachten Trüffel-Herzogin-Kartoffeln
42,50 €.

Rosa gebratenes Schweinefilet Im Speckmantel
mit gefüllten Ravioli im Kürbisragout und kleinen Tomaten,
dazu ein bunter Salatteller
28,00 €.



Unsere kleinen Desserts im Glas:

Eierlikör mit cremigem Vanilleeis im Schokolademantel
5,50 €.

Crème von weißer Schokolade und Joghurt
mit hausgemachter Mango-Konfitüre und Mandelstreusel
6,50 €.

Warmes Waldheidelbeeren Ragout mit cremigem Joghurt Eis
6,30 €.

Hausgemachter Rumtopf mit cremigem Zimteis
5,50 €.

Dessert:

Knusprig gebackenes Walnusseis
mit warmen Apfelragout und Vanille-Schaum
8,80 €.

Unsere Eissorten:

Vanille, Schokolade, Erdbeere, Walnuss, Pistazie, Joghurt, Zimt-Eis,
Apfel Sorbet, Karamelleis (Laktosefrei und Vegan)
Pro Kugel 2,00 €.