



SPEISEKARTE

WIR EMPFEHLEN ZUM APERITIF

Granatapfel Spritz
Granatapfelsirup - Sekt - Tonic
Water - Minze - Limette
9,50

Hugo
Sekt - Holunderblütensirup
Soda - Minze - Limette 9,50

Aperol Spritz
Aperol - Sekt - Soda - Orange
9,50

Martini Tonic
Martini - Limettensaft –
Tonic Water - Limetten
9,50

Aperitif ohne Alkohol

San Orange
San Bitter- Orangensaft
7,50

Granatapfel Spritz
Granatapfelsirup –
alkoholfreier Sekt – Tonic
Water - Minze - Limette
8,50

Virgin Hugo
Holunderblütensirup - Soda
Minze – Limette
8,50

Virgin Wild Berry
Schweppes Wild Berry
Soda - Minze - Himbeeren
8,50



SPEISEKARTE

VORSPEISE

Grüner Salat	8,50
Gemischter Salat	10,50
Tagessuppe	8,50
Nüsslisalat mit Speck und Croutons	13,50

HAUPTGERICHTE

SCHWEIN

Paniertes Schnitzel mit Pommes Frites	23,00
---------------------------------------	-------

KALB

Wienerschnitzel mit Pommes Frites	28,50
Rahmschnitzel „Hawaii“ mit Spätzle	27,50
Cordon bleu mit Pommes Frites	Teller 29,50 Portion 34,50
Kalbsrückensteak Pfifferling-Rahmsauce mit Spätzle	38,50

RIND

Holzfällersteak mit Kräuterbutter und Pommes Frites	32,50
---	-------

	TELLER	PORTION
Entrecôte mit Kräuterbutter und Pommes Frites	32,50	37,50
Entrecôte mit Madagaskar-Rahmsauce und Spätzle	33,50	38,50
Filetsteak mit Kräuterbutter und Pommes Frites	36,50	41,50
Filetsteak mit Madagaskar-Rahmsauce und Spätzle	37,50	42,50
Filetsteak mit Pfifferling-Rahmsauce und Spätzle	40,50	45,50

VEGETARISCH

Käsespätzle mit Röstzwiebeln und grünem Salat	22,50
---	-------



FISCHSPEZIALITÄTEN

Sechs Fines Gillardeau Austern
28,00

// oder pro Auster 5,00

VORSPEISE

Tatar vom norwegischen Lachs	15,50
3erlei Kaviar mit Crème fraîche	18,00
Oktopus Salat	16,50
Hummersuppe mit Einlage	18,00
Fischsuppe nach Art des Hauses	16,00
Gebratener Oktopus vom Grill mit Kartoffelpüree	15,50

HAUPTGERICHTE

FISCH

Seezunge „Müllerin“ mit Salzkartoffeln und Spinat	48,00
Gebratener Skrei mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln	39,00
Eglifiletknusperle im Bierteig mit Sauce Remoulade und Endiviensalat	29,50
Gebratener Seeteufel mit getrüffelten Fettuccine	48,00
Scampi „Sambal Olek“ mit Reis	38,50
Jakobsmuscheln mit Kartoffelpüree und zweierlei Saucen	38,50
Gebratene Edelfische mit Reis und Wirsinggemüse	42,00
Gegrillter Langustenschwanz mit Limettenbutter Kartoffelpüree und Blattspinat	56,00

SURF & TURF

Rinder Filetsteak mit Garnelen
Reis und Sauce Béarnaise
47,00

Alle Preise verstehen sich in Euro und sind inklusive Service und Mehrwertsteuer. In unseren Suppen/Saucen finden handelsübliche Geschmacksverstärker, sowie jodiertes Speisesalz Verwendung. Die Angaben der Allergenen Inhaltsstoffe sind einer gesonderten Karte zu entnehmen. Diese Karte erhalten Sie auf Nachfrage.