

## Vorspeisenmix aus der Vitrine

Sashimi vom roten Thunfisch, Mango & Sesam

Vitello tonato, Thunfischsauce & Kapern

Carpaccio vom Weiderind, Rucola & Parmesan

Hausgebeizter Lachs, Gurke & Honig-Senfcreme

Gebrannter Ziegenkäse mit Orange

1 Person 16 Euro (3 Sorten), 2 Personen 29 Euro (5 Sorten)

## Dies & Das

Raviolis gefüllt mit Pilzen

Nussbutter, Rucola & Parmesan

22 Euro

Linsen-Currysüppchen mit Sateespieß

Small 10 Euro, XL 15 Euro

Cesar Salat mit Riesengarnelen

Knoblauchdressing, Parmesan, Ei & roten Zwiebeln

Small 18 Euro, XL 23 Euro

Unsere kleine Crème brûlée

Aprikosen & Schokoladeneis

12 Euro

Mousse au chocolat mit Heidelbeeren

& Vanilleeis

12 Euro

## Hauptgänge der Woche

### Gefüllte Maishähnchenbrust

Basilikumpesto, kleines Gemüse & Tagliatelle

28 Euro

### Kalbsleber in Salbeibutter gebraten,

Calvaðosapfel, Schmorzwiebeln & Kartoffelstampf

26 Euro

### Roastbeef vom Weiderind,

Kräutercrepe, kleines Gemüse & Portweinschalotten

30 Euro

### Rosa gegarter Hirschrücken,

Rotweinkirschen, Kräutersaitlinge, Selleriepüree

32 Euro

### Steak vom roten Thunfisch,

Gegrilltes mariniertes Gemüse, Safranpolenta, Limette

29 Euro