

Seeterrassen

ALL TIMES KLASSIKER

Täglich frische Vorspeisenmix aus der Vitrine...

FOR ONE (3 Sorten) 16 EUR, FOR TWO (5 Sorten) 29 EUR

Vitello tonato

Rosa Kalbsfleisch, Thunfischsauce & Kapernäpfel

Piemento de patron

Geröstete Pimentos, Jalapenomajonaise & Sesam

Tatar vom Atlantiklachs

Avocado, Gurke, Koriander & rote Schalotte

Riesengarnelen aglio e olio

Gamba, Knoblauch, Paprika & Basilikum

Chorizo Tapas

Spanische Paprikawurst, Rotwein, Bohnen & Kräuter

CESAR SALAD, small 14 EUR, large 18 EUR

Knackige Salatherzen, Knoblauchdressing, rote Zwiebeln, Ei & Parmesan

Wahlweise dazu 3 Stück Riesengarnelen oder Hähnchenbrust Aufpreis 6 EUR

SPAGHETTI SEETERRASSEN & BURRATA, 24 EUR

Frische Pasta, Strauchtomaten, Knoblauch, Olivenöl, Chili & Basilikum

DREI KLEINE KALBSSCHNITZEL, 28 EUR

Preiselbeeren, Zitrone, Gurkensalat & Bratkartoffeln

LOUNGE BURGER VOM US-BEEF, 19 EUR

Gerösteter Brioche, Portweinzwiebeln, Bergkäse & Dippers mit Trüffelcreme

Seeterrassen

ANGEBOT DER WOCHE

Französische Maisentenbrust 32 EUR

Parmesanpolenta | gebackener Rosenkohl & Karotte |
Rotweinglace

Filetsteak (200 Gr.) vom Neuseelandrind 36 EUR

Süßkartoffelpüree | getrüffelter Blattspinat mit Ziegenkäse |
Sauce Bernaise

Kabeljau-Loin (Atlantik) 30 EUR

Gurkengemüse & Grünkohlchips | Selfcreme | Selleriestampf |
Vanilletomaten

Safran Fischsud mit Meeresfrüchte 29 EUR

Pulpo, Tiefseescallops & Riesengarnelen | Tomaten | grüner
Spargel & Kräuter

Beeterrassen

LOUNGE SWEET & CHEESY BAR

Unsere Crème brûlée von der Tonkabohne 12 EUR

Apfelkompott, Crumble & Schokoladeneis

Zerlei Sorbet (Cassis & Mango) 11 EUR

Marinierte Waldbeeren & Prosecco

Cremiges Tiramisu 12 EUR

Mascaponecreme, Biskuit, Kaffeelikör & Vanilleeis

Martini Espresso cocktail 14 EUR

Martini bianco, doppelter Shot Espresso, Milchschaum & Vanilleeis

Gebrannter Ziegenfrischkäse 15 EUR

Feige, Orange, kandierte Walnüsse & Wildkräuter