

## **Vorspeisen**

Gemischte Blattsalate mit French-Dressing	€ 5,50
Geflammter Ziegenkäse mit Feigensenfsauce und gemischtem Blattsalat	€ 9,50
Gegrillte Hähnchenbrust in Tramezzinibrot, dazu Chilidip und Blattsalat	€ 10,50
Carpaccio vom Jungbullenfilet mit Rucola, Pinienkernen und Grana Padano	€ 12,50
Große Black Tiger Garnelen auf karamellisierter Ananas mit Chili, Karotten-Ingwer-Creme, und Koriander	€ 14,00

## **Suppen**

Paprika-Ingwer-Suppe mit Croutons	€ 5,50
Weißes Tomatensüppchen mit gegrillter Jakobsmuschel	€ 7,00
Fischsuppe „Lobster“	€ 7,00

## Hauptgerichte Fleisch

Gebratene Entenbrust auf Balsamicosauce mit karamellisiertem Fenchel und Gnocchi	€ 18,00
Gebratene Lammhüfte mit Fetakäse, Kirschtomaten und Drillings-Kartoffeln	€ 18,50
Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat	€ 18,50
Neuseeländer Rumpsteak mit Salat und Kräuterbutter	€ 23,50
Rinderfilet vom jungen Bullen auf Thymiansauce, dazu Kräutersaitling und Kartoffel-Gemüsestrudel	€ 29,50

## Hauptgerichte Fisch

Gegrilltes Doradenfilet  
mit Püree vom jungen Erbsen € 18,50

Gegrillte Riesengarnelen  
mit Hummersauce und Tagliatelle € 18,50

## Pasta

Spaghetti „pikant“ mit Rinderfiletstreifen  
Rucola Knoblauch und Grana Padano € 14,50

Steinpilz-Ravioli in Sahnesauce  
mit Grana Padano € 10,50

## Dessert

Kokos-Espuma mit Wodka-Brownie, Mango- und Limettensorbet	€ 7,00
Creme Brulee mit Espressois	€ 7,50
Sorbet Variation	€ 7,50
Karamelisiertes Limetten-Parfait mit Erdbeeren	€ 8,00