

Wochenkarte

Gültig ab 16.09.2020 solange der Vorrat reicht

Vorspeise

Salatteller
5 €

Miesmuscheln aus dem deutschen Wattenmeer
an Weißwein, Gemüse, Kräutern, Knoblauch und Brot
8 € / Hauptgang 15 €

Gegrillter Ziegenkäse an Feigensenf
mit Blattsalat und Croutons
8 €

Frische fine de claire Austern
Stück 2,70 €

Hauptgang

Backe und Rücken vom Kalb an Kalbsjus
mit Kartoffelpüree, Rahmwirsing und Rosenkohl
27 €

Tagliatelle mit hausgemachtem Kürbispesto,
buntem Gemüse und Grana Padano
14 €

wahlweise mit:

-gegrilltem Rotbarschfilet aus dem Nordostatlantik und Riesengarnelenschwänzen 11 €

- Riesengarnelenschwänzen 8 €

- gegrilltem Rotbarschfilet aus dem Nordostatlantik 7 €

Cordon bleu
mit Kartoffelgurkensalat und Preiselbeeren^{1 2 4}
17 €

Tellerschnitzel mit Pommes
13 €

Großer Salatteller
10 €

wahlweise mit:

- Schnitzel 5 €

- Cordon bleu^{1 2 4} 8 €

-gegrilltem Rotbarschfilet aus dem Nordostatlantik und Riesengarnelenschwänzen 11 €

Schweizer Wurstsalat mit Brot^{1 2 4}
10 €

Dessert

Crème brûlée von der Tonkabohne
mit frischer Ananas und Mangosorbet
9 €

Zitronensorbet mit Wodka
5 €

¹ Konservierungsstoffe

² Antioxidationsmittel

³ Geschmacksverstärker

⁴ Phosphate