

Für davor

Fruchtige Melonenkaltschale ⁷

mit weißem Portwein und frischer Minze 4,50

Carpaccio vom Rind ^{19,21,26,27}

dünn aufgeschnittenes Rinderfilet mit zartem Rucola, mit Olivenöl und hausgemachter Balsamico Vinaigrette unter Parmesanobel, dazu reichen wir Ihnen ofenfrisches Baguette 15,50

Herzhaftes Beefsteak Tatar aus dem Faux Filet ^{1,8,9,12}

mit Brioche-Toast und wahlweise mit Cognac, Calvados, Whiskey oder naturbelassen 15,50

Tomate Büffel-Mozzarella Salat ^{10,18,19,21,26,28}

cremiger Büffel-Mozzarella auf Ochsenherztomaten, Basilikum, mit Olivenöl und hausgemachter Balsamico Vinaigrette, dazu reichen wir Ihnen ofenfrisches Baguette 12,5

Hauptgänge

Französische Maishähnchenbrust ^{1,3,9,10}

mit Ricotta-Dörrtomatenfüllung, Portweinjus und schwarzem Reis aus dem Piemont,
in pikanter Salsa-Sauce 17,50

Schweinefilet ^{7,10,9}

mit einem fruchtigen Chutney, frischen Ackergemüse und fräftigem Petersilien-Kartoffelpüree 19,50

Zanderfilet ^{7,9,10}

im Kartoffelmantel, mit Proseccoschaumsauce und mediterranen Grillgemüse 18,50

Surf 'n' Turf Salat ^{3,18,19,20,21,28}

in Olivenöl gebratene Garnelen und Rinderfiletstreifen, auf saisonalem frischem Blattsalat mit Cherrytomaten, Gurke, Mais, Paprika, Olivenöl und hausgemachter Vinaigrette,
dazu reichen wir Ihnen ofenfrisches Baguette 19,50

Für danach

Erfrischendes Mangoparfait ^{7,12}

mit kandierten Limetten 6,50

Creme Catalana ^{3,7}

mit frischen Erdbeeren 8,00