



Vorspeise

Tomate / Brot / Parmesan

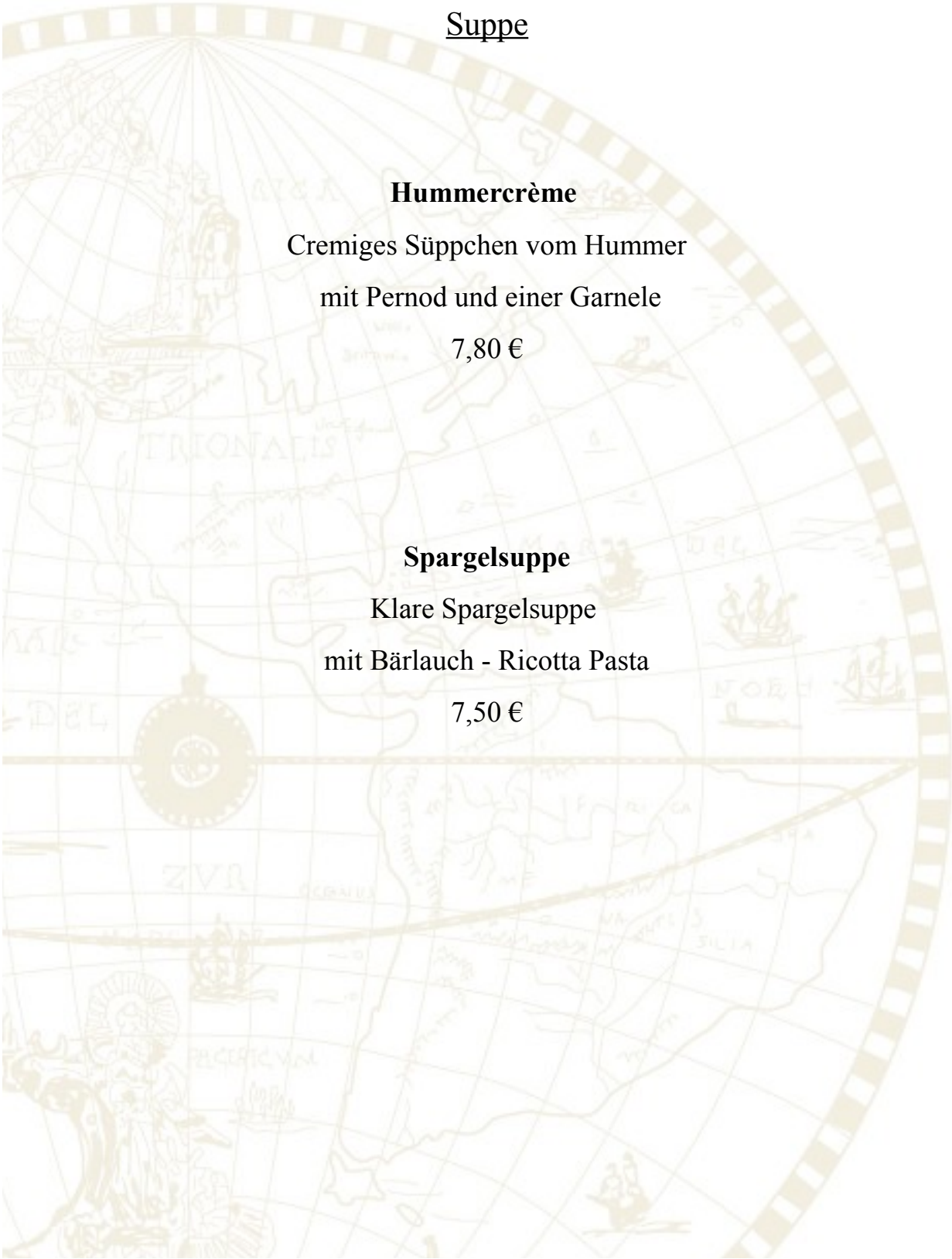
Bruschetta auf geröstetem Brot
mit frischem Parmesan

7,50 €

Garnelen / Chili / Knoblauch

Garnelen in Olivenöl mit Chili und Knoblauch,
dazu Baguette

10,90 €



Suppe

Hummercrème

Cremiges Süppchen vom Hummer
mit Pernod und einer Garnele

7,80 €

Spargelsuppe

Klare Spargelsuppe
mit Bärlauch - Ricotta Pasta

7,50 €

Fleisch

Schwein / Spargel / Bärlauch

Steak vom Landuro Schweinerücken
auf gebratenem Spargel mit Bärlauch Pesto,
dazu Bratkartoffeln

17,80 €

Rind / Tomate / Kräuterbutter

Saftiges Entrecote
mit Grilltomate und Kräuterbutter an Rosmarinkartoffeln,
dazu knackiger Salat

26,50 €

Rind / Apfel / Zwiebel

Zarte Rinderleber Berliner Art
mit gebratenem Apfel und Zwiebeln
auf Kartoffelpüree

15,50 €

Fisch

Lachsfilet / Dijonsenf / Kartoffel

Zartes Filet vom Lachs auf Dijonsenf - Honigsoße,
dazu Rosmarinkartoffeln und knackiger Salat

17,90 €

Scholle / Zwiebeln / Speck

Zwei ganze Schollen Finkenwerder Art
mit Speck - Zwiebelstippe,
Bratkartoffeln und Salat

19,80 €

Heilbutt / Gemüse / Safran

Gebratenes Filet vom Heilbutt
auf knackigem Pfannengemüse an karamellisierter Safransoße,
dazu Bratkartoffeln

19,80 €

Vegetarisch

Curry / Cashew / Rote Beete

Feines Gemüsecurry mit Cashewnüssen
und gegrillter Rote Beete
an Jasminreis

14,90 €

Salat

Gemischter, knackiger Salat
mit Balsamico Dressing, Sauer Rahm & Baguette

Dazu empfehlen wir:

Garnelen in Olivenöl mit Knoblauch und Kräutern

17,10 €

oder

Tranchiertes Dry Aged Rumpsteak mit Kräutern gegrillt

18,50 €

oder

Antipasti, eingelegte Pilze und Schafskäse

14,20 €

Dessert

Feine Eiscrème mit Himbeere und weißer Schokolade

Zitronen - Orangen Joghurt

Sauerkirschen

6,90 €

Warmes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern

Rhabarber - Sorbet

7,50 €