

Vorspeisen:

<i>Salat von frischen Pfifferlingen mit Frühlingszwiebeln und Tomatenwürfel dazu Steinofenbaguette</i>	<i>€ 15</i>
<i>Sommersalat mit Wassermelone, Grapefruitfilets, karamelisierten Kürbiskernen, Erdbeer-Dressing und Blauschimmelkäse</i>	<i>€ 14</i>
<i>Fleischtomatensalat mit gebratenem Halloumi Käse und Baguette</i>	<i>€ 12</i>
<i>Terrine von roter und gelber Bete mit gebeiztem Lachs und frischer Kräutersauce</i>	<i>€ 16</i>

Suppen:

<i>Gazpacho mit Tomateneis</i>	<i>€ 7</i>
<i>Süßkartoffelsuppe mit Granatapfelkernen</i>	<i>€ 6</i>
<i>Thailändische Kokossuppe mit Hähnchenbrust</i>	<i>€ 8</i>

Fischgerichte:

<i>Gebratenes Schollenfilets mit Krabben-Speck-Stippe, Petersilienkartoffeln und Kopfsalat mit Zitronen-Joghurt-Dressing</i>	<i>€ 18</i>
<i>Schellfischfilet mit kleinen Rübchen und Kartoffeln in Dijonsenschaum</i>	<i>€ 20</i>
<i>Norwegischer Lachs mit Blattspinat in Blätterteig auf Dillrahm</i>	<i>€ 22</i>

Fleischgerichte:

<i>Gefüllte Hähnchenbrustrolle mit Gorgonzola im Speckmantel mit frischen Nudeln</i>	<i>€ 18</i>
<i>Lammrückenfilet mit Erbsentatar und Joghurt-Minz-sauce dazu Rosmarinkartoffeln</i>	<i>€ 26</i>
<i>Original Ungarischer Gulasch mit Petersilienkartoffeln und kleinem Salatteller</i>	<i>€ 16</i>
<i>Portion frische Nudeln mit gebratenen Pfifferlingen und Rahmsauce</i>	<i>€ 15</i>
<i>Charolais Rinderfilet mit karamellisiertem Chicoree, Röstzwiebeln und Schupfnudeln</i>	<i>€ 29</i>

Desserts:

<i>Erdbeer-Sahne-Schnitte mit Bergamotte-Sorbet</i>	<i>€ 8</i>
<i>Hausgemachtes Eis und Sorbet</i>	<i>€ 7</i>
<i>Erdbeer-Pannacotta mit frischen Erdbeeren</i>	<i>€ 10</i>
<i>Käseteller mit Feigensenf und Trauben</i>	<i>€ 9</i>

Unser dreigang Menü:

Terrine von roter und gelber Bete mit gebeiztem Lachs und frischer Kräutersauce

Original Ungarischer Gulasch mit Petersilienkartoffeln und kleinem Salatteller

Hausgemachtes Eis und Sorbet

€ 34

Unser vegetarisches Menü:

Salat von frischen Pfifferlingen mit Frühlingszwiebeln und Tomatenwürfel dazu Steinofenbaguette

Gazpacho mit Tomateneis

Asia-Gemüse mit gebratenem Tofu

Erdbeer-Sahne-Schnitte mit Bergamotte-Sorbet

€ 38

Unser fünfgang Menü:

Terrine von roter und gelber Bete mit gebeiztem Lachs und frischer Kräutersauce

Süßkartoffelsuppe mit Granatapfelkernen

Schellfischfilet mit kleinen Rübchen und Kartoffeln in Dijonsenschaum

Lammrückenfilet mit Erbsentatar und Joghurt-Minz-sauce dazu Rosmarinkartoffeln

Erdbeer-Pannacotta mit frischen Erdbeeren

€ 65