

## Speisekarte

### Vorspeisen - fast dishes -

Schweizer Wurstsalat reich garniert mit Brot serviert  
6,90 €



Gemischter Blattsalat mit weißem Tomaten Dressing  
auf Mozzarella-Carpaccio, geröstetem Ciabatta  
mit Oliventapenade und Pesto  
€ 7,50



In Kräuterbutter geschwenkte Putenbruststreifen  
dazu Salat der Saison mit Balsamico-Himbeerdressing  
€ 8,90



Bauernomelett mit Salatbeilage  
8,90 €



Kalbtafelspitzsülze mit Ofentomaten  
an Rapunzelsalat und Schnittlauchrahmvinaigrette  
€ 11,50



Tatar von der geräucherten Forelle  
mit Rote Beete - Apfel Salat,  
Kräutercreme und Pumpernickel  
€ 11,80



In Knoblauch gebratene Black Tiger Riesengarnele  
auf Tomatenchutney und Rucola mit Aioli  
€ 12,40



(Alle Vorspeisen können gerne gegen einen Aufpreis  
als Hauptgang bestellt werden)

## Suppen

Kartoffel-Lauchsuppe mit Mettenden  
€ 5,90



Kräftige Geflügelbrühe  
mit Gemüseeinlage und Kräuterfädle  
€ 5,90



Karotten-Ingwersüppchen  
mit Orangenschäum und Garnelenspieß  
€ 6,80

## Speisekarte

### *Fisch / Fleisch & Pasta*

Pochiertes Lachssteak auf Blattspinat  
mit Herzogin Kartoffeln und zerlassener Mandel-Speck-Butter  
€ 14,20



Wiener Schnitzel vom Kalb  
mit lauwarmen Kartoffel-Gurkensalat  
€ 14,50



Schweinefiletmedaillons mit Kräuterkruste  
auf Kartoffel-Bohnenragout und Rosmarinjus  
€ 15,50



Kalbsleber „Berliner Art“  
mit Balsamico-Schalottenjus auf Kartoffelpüree,  
glasierten Apfelspalten und Röstzwiebeln  
€ 16,20



Geschmorte Rehkeule auf Rahmwirsing  
mit Spätzle und Preiselbeeren  
€ 17,50



Rücken vom argentinischen Roastbeef auf Schmorzwiebeljus,  
dazu Bratkartoffeln und ein Beilagensalat  
€ 18,00

### *Dessert*

Birnen Ofenschlupfer  
mit Mandeln und Rotweinbuttereis  
€ 6,20



Amarettoparfait mit Salbeikirschen  
€ 6,50