



Vorspeisen

Kleiner Blattsalat mit Rohkost, Balsamico-Vinaigrette	6 €
„Caprese“ Tomaten, Büffelmozzarella, Olivenöl und Basilikum	8 €
Ziegenfrischkäse im Speckmantel auf knackigem Salat	11 €
Gebratene Salzwassergarnelen mit Aioli	15 €
Hausgemachte Gänseleberterrinen mit fruchtigem Chutney	16 €
Rindertartar klassisch gewürzt mit kleinem Salat	16 €/ 21 €

Suppen

Suppe der Saison	5 €
Hausgemachte Gulaschsuppe	6 €
Rinderkraftbrühe mit Flädle	6 €
Klare Fischsuppe mit Gemüsestreifen und Einlage	9 €



Vegetarisch/Vegan

Spaghetti mit Gemüsestreifen in würzigem Tomaten - Pilz - Sugo	12 €
Kartoffelrösti mit Pfifferlingen an Creme fraiche	15 €
Kartoffelgnocchi mit Ziegenkäse, Spinat und Cherrytomaten	14 €/ 11 €

Fisch

Spaghetti aglio olio e peperoncino mit Salzwassergarnele/ohne	17 €/ 11 €
Fisch (nach Fang) mit Weißweinsauce, Blattspinat und Salzkartoffeln	23 €?
Octopus „galizische Art“ mit Salzkartoffeln	23 €

Fleisch

Schweinesteak mit Kräuterbutter, Pommes und Blattsalaten	17 €
Original Wiener Schnitzel mit hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat	18 €
Hähnchen „Teriyaki“, Gemüsestreifen und Basmati - Reis	18 €
Filetspitzen vom Rind in Thai-Curry und Basmati – Reis	25 €
Rinderfilet mit Pfefferrahmsauce, buntes Gemüse und Spaghettini	29 €
US Rib-Eye Steak/Rumpsteak „Café de Paris“ und Waffelkartoffeln	29 €



Dessert

Affogato mit Kahlúa	6 €
Crème brûlée von der Vanille	6 €
Sorbet mit Aufguss (fragen Sie uns)	7 €
Französische Schokoladentarte mit marinierten Beeren	8 €
Mousse au chocolat mit Früchtem	9 €

Alle Preise sind Inklusiv Preise und enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer