

Vorspeisen

Caesarsalat

Klassischer Salat aus knackigem Römersalat, gemischt mit einem Sardellendressing, verfeinert mit Röstbrotwürfeln, einem Wachtelei und Parmesan.

Beilage Hähnchenbrust + 5.00

Mediterrane Terrinen

Schichten aus Auberginen und Paprika, mariniert mit Basilikum, dazu ein kleiner Salat und einem würziger Dip.

Carpaccio Piemont + 2.50

Hauchdünn geschnittenes rohes Filet, bestreut mit Parmesan, Sonnenblumenkernen, Trüffelsauce und Salat.

Sashimi + 3.00

Roher Lachs mit einer Vinaigrette aus Sesam, Wasabi, knusprigen Zwiebeln und einer Garnitur aus Wakame und Edamame.

Ceviche

In Limette gegartes Seebarschfilet, dazu ein frisches Passionsfruchtdressing und einer süß-sauren Beilage aus Knollen, Radieschen und Rote Beete, dazu Koriander-Mayonnaise.

Suppen

Tomaten

Traditionell mit Basilikum, serviert mit oder ohne Fleischbällchen.

Zwiebel

Klassische Zwiebelsuppe mit Sauerteigcroutons und überbackenem Käse.

Fisch

Reichhaltig gefüllte Fischsuppe mit verschiedenen Fisch- und Meeresfrüchtesorten.

Hauptspeisen

Brassica

Gebratener Spitzkohl mit einer köstlichen geräucherten Paprikasauce, Couscous und knusprigem Quinoa.

Quorn

Knusprige Tofuwürfel mit verschiedenen Tomatensorten auf einem Bett aus Erbsen und Pesto, mit einer knusprigen Kruste aus gereiftem Käse.

Ravioli

Mit Ziegenkäse und Honig gefüllte Ravioli, serviert mit einer Sauce aus Salbei, Brokkoli und Walnüssen.

Lachs

Gegrilltes Filet mit Sauce Béarnaise, Kartoffeln und verschiedenen Gemüsesorten.

Fisch des Tages

Ihr Gastgeber oder Ihre Gastgeberin wird Ihnen den Fisch und die Zubereitungsmethode erklären.

Schnitzel

Unser klassisches, leicht paniertes Schweinefilet mit Kartoffelspalten und gemischtem Gemüse. Wird pur oder wahlweise mit Pfeffer- oder Pilzsauce serviert.

Asiatischer Spieß

Hähnchenschenkel auf einem spieß mit gedämpftem Reis, grünen Bohnen und Erdnusssauce.

Tournedos + 8.50

Ein schönes Stück gegrilltes Rinderfilet mit Klassische Rotweinsauce, Kartoffeln und Gemüse.

Tagesgericht

Fragen Sie unsere Service-Team nach dem heutigen Gericht.

Desserts

Dame Blanche

Unser Vanilleeisklassiker in einer modernen Variante mit heißer Schokoladensauce, verfeinert mit weißen Schokoladenspritzern und Schlagsahne.

Sorbet

Vanilleeis mit Erdbeersauce, Früchten, Mineralwasser, Schlagsahne und einem klassischen Keks.

Crème Brûlée

Pistazienpudding mit einer Schicht gebranntem Rohrzucker, Schokoladeneis mit Früchten.

Friandises

Mit einer köstlichen Tasse Kaffee oder Tee.

Käseplatte + 6.00

Fünf Käsesorten, präsentiert mit traditionellen Beilagen wie Walnüssen, Weintrauben und Kletzenbrot.

