

## *Suppe & Vorspeise*

*Weißer Tomatencremesuppe*  
*Tatar vom norwegischen Lachs*  
14€

*Cesar Salat*  
*Romanasalat – Kapernäpfel – Sardellen – Parmesan-Dressing – Croutons- frisch geriebener Parmesan*  
15€

*Wählen, Sie dazu*  
*Rosa gebratene Rinderfiletstreifen*  
22€

*2 Black Tiger Gambas*  
25€

*Karamellierter Ziegenkäse*  
20€

*Carpaccio Surf and Turf*  
*Rindercarpaccio – Spaghetti Nest aglio olio mit Gambawürfel geriebener Parmesan*  
28€

*Black Tiger Gambas im Tempura Teig*  
*4 Stück*  
*Teriyaki & Chili Dip*  
24€

*Salat Mixta*  
*Beilagen Salat – Balsamico Dressing - Croutons*  
6.50€

### *Sommer Aperitif Empfehlung*

*Erdbeer Spritz*  
*Erdbeerlikör – Eis – Prosecco (mit oder ohne Alkohol)*  
*frische Minze*  
9,50€

## *Pasta & Vegetarisch*

### *Pasta Trüffel*

*Spaghetti – weiße Parmesan- Trüffelsauce  
frisch gehobelter italienischer Sommer Trüffel  
27€*

*- mit rosa gebratenen Streifen vom Rinderfilet  
37€*

### *Pasta Pesto*

*Tagliatelle – semy dry Tomate -  
Rosa gebratene Streifen vom Rinderfilet -  
Basilikum-Pesto – frisch geriebener Parmesan  
27€*

### *Pasta Thuna*

*Tagliatelle – asiatisches Gemüse  
Zitronengras-Kokosnuss-Sauce  
Sashimi Thunfisch in Teriyaki-Sesam-Marinade  
26€*

### *Vegetarisch/Vegan*

*Hausgemachte Spinat-Knödel  
mit einem mediterranen Waldpilz-Ragout  
25€*

### *Aperitif Empfehlung*

*Conte Camillo Negroni  
Campari – Gin – Wermut - Eis – frische Orange  
12€*

## Hauptgang Fisch

*Filet vom Schellfisch*

*Schellfischfilets in feiner Senfsauce pochiert  
Gurken-Blattspinat-Gemüse  
Kräuter-Kartoffel-Waffel*

34€

## Hauptgang Fleisch

*Kimchi Hähnchenkeule  
(ausgelöst)*

*Hähnchenkeule in Kimchi mariniert  
Gyoza mit Gemüsefüllung – Wok Gemüse  
Teriyaki Jus*

34€

*...unser Klassiker*

*Kalbsschnitzel in Pankopanade  
Zwei kleine Kalbsschnitzel – Kroketten mit Preiselbeerfüllung  
Waldpilz-Bohnen-Gemüse  
hausgemachte Bernaise*

36€

*Wein Empfehlung*

*Doppio Passo  
Primitivo – Puglia  
2021er – Italien*

*Aromen von Beeren – Kirschen & Waldfrüchten*

0,2l Glas 9.90€ - 0,75l Fl.32,90€

## Dessert

Affogato  
Doppelter Espresso – Creme Brûlée Eis  
8€

Sorbet des Tages  
... fragen, Sie Ihre Servicekraft

Sorbet – frische Früchte der Saison – frische Minze  
...mit  
Prosecco 13€ – Champagner 19€ – Vodka 10€

Medio's Kaiserschmarrn  
karamellierter Kaiserschmarrn  
Zwetschgenkompott – Bourbon Vanilleeis & Sauce – Früchte  
17€

Tarte von der Sauerkirsche  
Schwarzes Vanille Eis & Bourbon Vanillesauce  
14€

Vanille – Mohn – Quarkmousse  
Heidelbeer-Grütze – Pistazien Eis  
13€

...fragen, Sie unsere Servicekraft nach unseren  
Sorbet Sorten

Dessertwein – Empfehlung

Sweetheart  
Sauvignon Blanc – 2022ger – Oliver Zeter - Pfalz

0,1l Glas 7€