




MITTAGSKARTE

Suppen

Kräftige Rinder-
consommé vom
Almoehsen mit täglich
wechselnder
Einlage 7

Vorspeisen & Salate

 Burratina mit Rübenvariationen,
hausgemachtem Schnittlauchpesto
und Nüssen 14

Sushi und Sashimi von See und Meer, mit
Bio-Soja Sauce und eingelegtem Ingwer
22 (groß) | 14 (klein)

Carpaccio vom Rind mit Parmesancreme
& confierte Tomaten 16

Hauptspeisen

Menü 2 Gang (Suppe oder Salat + Hauptspeise) 16

 Hausgemachtes rotes Thai Curry mit Rumpsteak, frischem
Marktgemüse und Sushireis 24

Red Snapperfilet gegrillt mit Misogemüse und Dashibeurre blanc 32

Im Butterschmalz souffliertes Wiener Schnitzel vom Milchkalb
mit Petersilienerdäpfel, kleinem Pflücksalat und Preiselbeeren 28

Candy Ravioli gefüllt mit italienischen Baby-Artischocken
auf Calamari Ragout 27

Desserts

Tagesdessert 7



Diese Gerichte sind als vegetarische Optionen möglich.

*Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern.
Alle Preise in Euro inkl. MwSt. Wir akzeptieren EC-Karte, Visa oder Mastercard und Euro Bargeld. Trinkgeld ist nicht inkludiert. Satz und Druckfehler vorbehalten.*