

Speisenkarte ab Januar 2012

Vorspeisen

<i>Marinierte Sardellen auf Petersilienpesto mit Knoblauchbaguette</i>	<i>8,90 €</i>
<i>Lachstatar Asiatisch auf Kartoffelkrusteln mit kleinem Salat</i>	<i>9,50 €</i>
<i>Tagliarini mit Morchelrahm und süßem Portwein</i>	<i>12,90 €</i>
<i>Karamalisierte Gänseleber auf Apfelpüree mit Balsamico</i>	<i>13,90 €</i>
<i>Rinderfiletstreifen in Bulgamarinade auf Sprossengemüse</i>	<i>14,50 €</i>

Suppen

<i>Passierte Erbsenschaumsuppe mit knusprigen Speckcroutons</i>	<i>6,80 €</i>
<i>Petersilienwurzelsuppe mit gehobeltem Trüffel</i>	<i>9,00 €</i>

Fisch

<i>Fjordlachs auf Wurzelgemüse mit Rosmarinschaum und Püree</i>	<i>16,80 €</i>
<i>Thunfischsteak mit asiatischem Gemüse, Glasnudeln und Sojajus</i>	<i>22,00 €</i>
<i>Steinbutt auf Parmentier mit Rotweinschalotten und Gemüse</i>	<i>24,90 €</i>

Fleisch

<i>Original Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln und kleinem Salat</i>	<i>17,90 €</i>
<i>Kalbssteak mit Spätzle, Morchelrahm und buntem Gemüse</i>	<i>22,90 €</i>
<i>Senfrostbraten vom Rinderfilet mit Bratkartoffeln und Gemüse</i>	<i>24,90 €</i>

Desserts

<i>Weißer und schwarzer Schokoladenmousse im Glas mit Himbeercoulis</i>	<i>7,00 €</i>
<i>Crème Brûlée von der Orange mit hausgemachtem Rahmeis</i>	<i>7,00 €</i>
<i>Karamalisierte Apfelspalten mit Walnüssen, Blätterteig und Vanilleeis</i>	<i>7,50 €</i>