

# ***Empfehlungen des Küchenchefs***

## **Vorspeisen**

***Mediterrane Fischsuppe – 10,50 €***

***Burrata auf Tomaten-Carpaccio – 11,50 €***

***Hackbällchen in Trüffelcreme und Sommertrüffel – 13,50 €***

***Riesengarnelen in Tempurateig auf Belugalinsen  
und Zitronenaioli – 14,50 €***

## **Hauptgänge**

***Rinderpaillard vom Grill mit Rucola und Parmesan – 21,50 €***

***Saltimbocca vom Seeteufel mit Tagliarini in Tomatensoße – 23,50 €***

***Rinderfilet auf Rotwein-Balsamico-Soße und Beilagen – 29,50 €***

***Portion Walbecker Spargel, Drillinge und Sauce Hollandaise – 16,00 €***

***Portion Spargel mit gekochtem Schinken – 22,50 €***

***Portion Spargel mit einem Wiener vom Kalb – 24,50 €***

***Portion Spargel mit Doradenfilet und Gambas – 28,50 €***

## **Dessert**

***Schokotörtchen mit Vanilleeis – 8,50 €***

***Erdbeer-Minze-Salat mit Vanilleeis – 8,50 €***