

## Würzige Kalte Gurkensuppe mit Feta

€ 6,50

## Wildkräutersalat /geröstete Pinienkernen/

frisch gehobeltem Parmesan

€ 6,80

## Griechischer Salat mit Wassermelone

€ 9,80

## Gegrillte Aubergine/Basilikum/Granatapfel/Safranyoghurt

€ 10,80

## Carpaccio von „Fassone“ Rind

Dattel/Tomaten/Kapern/ Taggiasca Oliven /Rucola/Pinienkerne  
und Parmesan

€ 14,80

## „Ceviche“ von Edelfisch, Avocado/Mango/Tatar und süße Kartoffeln

Klein € 14,50      groß Euro 26,50

## Pasta

### Tortelacci mit Pfifferlingen und Heidelbeeren

Klein € 9,80      groß € 14,80

### Raviolacci gefüllt mit Parma und Feigen / Salbei Butter

Klein € 9,80      Groß € 14,80

## Fisch

### „Loup de Mer“ /Wolfsbarsch mit Fenchel /Rosmarinkartoffel

€ 24,50

### Plancha von Roten Thunfisch

Datteln Tomaten/Taggiasca Oliven/Kapern/Basmati Reis

€ 26,50

## Fleisch

### Supreme von Maishähnchen mit Pfifferlingen,

grüner Spargel und Kartoffelplätzchen

€ 19,80

### Wienerschnitzel vom Kalb mit Pommes frites

€ 22,50

### „Black Angus“ US. Rumpsteak vom Grill

Barbecue Butter & Steak Pommes

€ 32,00

### „Steak au Poivre“ Black Angus Rinderfilet /Pfeffersoße

Kenia Bohnen /Kartoffelplätzchen

€ 34,00

# Dessert

## *„Café Gourmand“*

*Eine Kaffeespezialität nach Wahl  
mit kleiner „Patisserie“*

*Euro 5,50*

*Crème brûlée*

*€ 5,80*

*Cassata Eis mit Erdbeerminze Salat*

*€ 7,80*

*„Fondant au Chocolat“ mit Pfirsich Salat*

*€ 7,80*

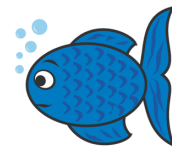
*Zitronensorbet mit Minze und Prosecco*

*€ 7,80*

*Käsevariationen*

*€ 9,80*

## *Unser Menü*



*Raviolacci mit Parma und Feigen gefüllt  
an Salbei Butter*

*\*\*\*\**

*Plancha von rotem Thunfisch  
Datteln Tomaten/Taggiasca Oliven/Kapern*

*\*\*\*\**

*Zitronen Sorbet mit Minze & Prosecco*

*3 Gänge Euro 39,00*