

Vorspeisen

Erbsensuppe mit Ziegenkäse, „Creme fraiche“ und Sauerampfer

€ 6,80

Wildkräutersalat mit Pinienkerne, Kirschtomaten
und frisch gehobeltem Parmesan

€ 6,80

Burrata mit Blutorange, Koriander & Basilikumöl

€ 11,80

Carpaccio von „Fassone“ Rind

Taggiasca Oliven/Rucola/Datteltomaten/Parmesan

€ 14,80

Pasta

Raviolacci mit Parma und Feigen gefüllt an Salbeibutter

Klein € 9,50 groß € 14,80

Plancha von Gambas, Spaghetti mit Knoblauch, Petersilien und Tomaten

€ 19,80



Ceviche von Thunfisch auf Mango und Avocado Carpaccio

€ 14,80

Gratinierte „St. Jacques“ Jakobsmuscheln mit Sardellenbutter
und Estragon

€ 14,80

Burger von Wolfsbarsch & Foie Gras,
Portweinjus und Kartoffelchips

€ 24,50

Fleisch

Wienerschnitzel vom Kalb mit „Steak Pommes“

€ 22,50

Jacks „Creek“ Black Angus Flanksteak vom Grill,
Barbecue Butter, Kartoffelgratin oder Steak Pommes

€ 24,80

Lammkarree mit Salat aus Feigen, Kartoffelgratin,
Walnüssen & Ziegenkäse

€ 26,80

Dessert

Crème brûlée € 5,80

Variation von Sorbet & „Salade de Fruit“ Euro 7,80

Gratin von Früchten mit Vanilleeis € 9,50