

### **Kürbiscreme Suppe**

€ 6,80

**Wildkräutersalat, Flusskrebsschwänze, Avocado**  
Safran-Vanille-Dressing

€ 12,80

**Burrata, Aubergine, Granatapfel, Basilikum**  
Safran-Yoghurt-Vinaigrette

€ 12,80

**Vitello Tonnato** mit Thunfisch-Joghurt Sauce

€ 16,50

**„St. Jacques“ Jakobsmuscheln** Zitronen Confit Vinaigrette

€ 16,80

### **PASTA**

**Raviolacci mit Parma und Feigen gefüllt**  
an Salbeibutter

Klein € 9,50                      groß € 14,80

**„Tagliatelle al Tartufo “ mit schwarzen Trüffel**

Klein € 12,50                      groß € 16,80

**Hummer Ravioli & Hummer Bisque**

Klein € 12,50                      groß € 16,80



**Plancha von Gambas mit Wildkräutersalat & Aoili**

€ 22,50

**Gebackenes Seewolffilet mit Fenchel**

€ 24,50

**Thunfisch gegrillt „à la Niçoise**

€ 26,50



**Maispoularde „Supreme“** mit Steinpilze, Semmelknödel  
Weißer Pfeffer Sauce

€ 22,80

**Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken**  
und Steak Pommes

€ 22,50

## **VOM GRILL US BLACK ANGUS**

*US Roastbeef BBQ Butter Steak Pommes*

€ 29,50

*US Rinderfilet BBQ Butter Steak Pommes*

€ 34,50

## **Unser Hummer Menü**

*Euro 38,00 pro Person*

*Hummer Bisque*

*€ 8,00*

*Gegrillter Hummerschwanz auf Linguini*

*€ 8,00*

*Sorbet Variationen*

## **Etwas Süßes**

**Crème brûlée**

€ 5,80

**Cassata, Amaretto Caramel, Erdbeeren**

€ 7,80

**Limonen Sorbet, Prosecco & Minze**

€ 7,50

**„Fondant au Chocolat“**

halbflüssiger Schokoladenkuchen mit Sommerfrüchten

€ 8,50

**Käsevariationen mit Trauben € 9,50**

**„Café Gourmand“**

eine Kaffeespezialität mit kleinem Dessert

€ 6,80