



**Gazpacho „Andaluz“**

€ 6,50

**Bretonische Hummer Bisque**

€ 9,50

**Wildkräuter, Flusskrebse, Avocado,  
& Safran Vanille Vinaigrette**

€ 14,80

**Burrata** Feigen , Parma, Datteltomaten  
Zitronen-Honig-Dressing

€ 14,80

**Vitello Tonato**

Kalbsfilet, Tunasauce, Kapern

€ 16,80

**Thunfisch-Tatar mit Wasabi,**

Gurke & Krabbenchips

€ 18,50



**Raviolacci mit Parma und Feigen gefüllt**

an Salbeibutter

Klein € 10,80

groß € 16,80

**Agnolotti di Fasone,** an Trüffelbutter

Klein € 10,80

groß € 16,80



**„Plancha“ von Thunfisch,** gegrillten Gemüse

€ 26,50

**Spaghetti mit „Black Tiger Garnele „Plancha“**

€ 24,80

**Steinbutt , Kartoffelmousseline,  
grüner Spargel, Hummerschaum**

€ 26,50



***US Angus Rind Burger***

*mit gegrilltem Gemüse & Burrata, Steak Pommes*

€ 18,50

***Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken***

*Steak Pommes, Preiselbeeren*

€ 22,50

***US Flanksteak vom Grill, Sommergemüse,***

*Steak Pommes, BBQ Butter*

€ 24,50



***Crème brûlée***

€ 5,80

***Zitronensorbet mit Prosecco***

€ 6,50

***Panna Cotta mit Beeren Mix***

€ 9,50

***Duo von Mousse au Chocolat***

€ 9,50

***Käsevariationen mit Trauben***

€ 12,50

***„Café Gourmand“ Euro 6,80***

*eine Kaffeespezialität mit kleinem Dessert*