



## VORSPEISEN

Stellen Sie sich individuell Ihren Gourmetseller  
von unserem köstlichen Antipasti-Buffer zusammen

Normale Portion € 11,90  
Kleine Portion € 8,90

**Carpaccio vom Argentinischen Angus-Rinderfilet  
mit Pesto und geriebenem Parmesan**  
€ 12,50

**„Caesar Salat“**  
Römischer Salat mit pikantem Dressing  
Brotcroûtons und frisch geriebenem Parmesan  
€ 8,90

**„Gamba-Surprise“**  
Gegrillte Riesengarnelen in Trüffelölmarinade  
mit Rucolaspitzen  
€ 12,50

**Gebratene Wachtelbrüstchen**  
mit Balsamico-Linsensalat und Kürbiskernrösti  
€ 11,50

**Gegrillte Jakobsmuscheln auf Fenchel-Tomaten-Gemüse**  
mit Rieslingsauce und gebackenen Basilikumblättern  
€ 13,50



## SUPPEN

**Hausgemachte Tomatensuppe  
mit frischen Kräutern**  
€ 6,00

**Doppelte Rinderkraftbrühe  
mit Gemüsestreifen und Markklößchen**  
€ 7,00

**Hausgemachte Hummercrèmesuppe  
mit Cognacsahne**  
€ 8,00

## VEGETARISCHE GERICHTE

**Backkartoffel, gefüllt mit Blattspinat und Champignons in Sahne,  
Zucchiniplätzchen mit Kräuterquark**  
€ 9,00

**Rucola-Spaghetti**  
mit Tomatenwürfeln in Sahne und frischem Parmesan  
€ 9,50

**Komposition von marktfrischen Gemüsen und Pilzen  
- in Dampf gegart - mit Reis und Gorgonzolasauce**  
€ 12,90



## FISCHGERICHTE

### Hamburger "Pannfisch"

Fischfilet mit Kräutersenfesauce und knusprigen Bratkartoffeln  
€ 16,90

**Gegrilltes Norwegisches Lachsfilet "Salmo Solar"**  
mit frischem Blattspinat, Salzkartoffeln und Kräuterbutter

€ 19,00  
½ Portion € 14,50

**Gebratene Riesengarnelen am Zitronengrassspiess**  
mediterranes Gemüsepotpourri mit Knoblauchbaguette

6 Stück € 19,50  
4 Stück € 15,00

### Der Küchenchef empfiehlt:

„Skrei“

Fangfrischer Winter-Kabeljau von den Lofoten  
gedünstet mit Senfbutter auf Blattspinat, Salzkartoffeln

oder

gebraten auf Curry-Spitzkohl  
mit geschmorten Tomaten, Basmatireis

€ 16,90  
½ Portion € 13,90



## FLEISCHGERICHTE

**Grünkohlplatte**  
mit Kasseler, Kochwurst und  
geräucherter Schweinebacke, Bratkartoffeln  
€ 16,50

**Filetspitzen vom Argentinischen Angus-Rind**  
mit Champignons in grüner Pfeffersauce  
Grünen Bohnen und Kartoffelrösti  
€ 21,50 / Kleine Portion € 16,00

**Wiener Schnitzel vom Kalb**  
mit gemischtem Salat und knusprigen Bratkartoffeln  
€ 21,00 / Kleine Portion € 15,50

**Nüsschen vom Lammrücken**  
auf Thymianjus mit grünen Bohnen  
Rotweinschalotten und Kartoffelgratin  
€ 24,90 / Kleine Portion € 19,90

**„Coq au Vin“ vom Stubenküken**  
mit Speckstreifen, Silberzwiebeln und Champignons  
in Rotweinsauce, Parisienne-Kartoffeln  
€ 17,00

**Gefüllte Kalbsröllchen in Kräuterrahm**  
Vichy-Karotten und Tagliatelle  
€ 16,00 / Kleine Portion € 12,00

## SAFTIGE STEAKS VOM GRILL

Argentine Angus Tenderloin Steak	180 g	€ 24,00
Argentine Angus Tenderloin Steak	250 g	€ 29,50
Hähnchenbrust	150 g	€ 16,50

Dazu servieren wir gebratene Champignons, Grilltomate  
Knusprige Bratkartoffeln, Sauce Béarnaise oder Kräuterbutter.



## DESSERTS

Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce  
€ 5,50

Crème Brûlée mit Waldbeersorbet  
€ 7,00

Exotischer Früchteteller mit Ananas, Kiwi, Mango  
Papaya, Physalis und Schokoladenmousse  
€ 9,50

Warmer Apfelstrudel mit Rosinen  
Vanillesauce und Pistazieneis  
7,50 €

„Birne Helene“  
Pochierte Birne mit Vanilleeis  
und heißer Schokoladensauce  
€ 7,00

Schokoladensoufflé  
mit flüssigem Kern und heißen Rumkirschen  
€ 8,50

## EISCREME

Vanille, Erdbeer, Karamel, Haselnuss, Pistazie  
Kugel  
€ 2,10

## KÄSE

Auswahl verschiedener Käsesorten  
Tête de Moine, geaschter Ziegenkäse, Tortenbrie,  
Gorgonzola, Trauben und Schwarzbrot  
€ 11,90