

TAGESEMPFEHLUNGEN DAILY SPECIALS

Vorspeisen und Zwischengerichte Starters and entremets

Geräucherter Thunfisch mit Avocadosalat und Olivenöl
Smoked tuna with avocado salad and olive oil
€ 22,-

Gratinierter Ziegenkäse mit fruchtigem Kernobst und Friséespitzen
Gratinated goat cheese with pitfruit and frisee lettuce
€ 18,-

Carpaccio vom US Rinderfilet mariniert mit Parmesan-Mayonnaise und Rucolasalat
Carpaccio of US beef filet marinated with parmesan mayonnaise and rocket salad
€ 24,-

Terrine vom Pulpo mit Bohnensalat, Bohnenvinaigrette und Kirschtomaten
Terrine of octopus with bean salad, bean vinaigrette and tomatoes
€ 26,-

Tagesfrische Fischspezialitäten und edles Fleisch Fresh fish specialties and precious meat

Filet vom Zander
Filet of pikeperch
€ 28,-

Ganzer Wolfsbarsch
Whole sea bass
€ 32,-

Ganze Seezunge - für zwei Personen
Sole - for two persons
€ 78,-

zu unseren Fischspezialitäten servieren wir...
for our fish specialties we serve...

Variation vom buntem Blumenkohlgemüse mit Kartoffel-Kräuterpüree und Safransauce
Variation of cauliflower with mashed potatoes and herbs and saffron sauce

* * *

Geschmorte Ochsenwange
Stewed ox cheek
€ 28,-

Kalbsfilet und Bries
Filet of veal and sweetbread
€ 36,-

Pommersches Entrecôte, ca. 300g
Pomeranian entrecôte, ca. 300g
€ 40,-

zu unseren Fleisch-Spezialitäten servieren wir...
for our meat specialties we serve...

Deftiges Bohnencassoulet mit Parmesan-Kartoffeltarte und Perlzwiebeljus
Bean cassoulet with parmesan potato tarte and pearl onion gravy