

## Wochenkarte Weekly offers

### Vorspeisen Starters

**Wildkräuterschaumsuppe mit geräuchertem Wildlachs**  
Edible wild herb foam soup with smoked wild salmon <sup>a) d) g) i)</sup>  
€ 8,00

### Hauptgerichte Main courses

**Kalbsrückensteak mit Balsamicojus,  
mediterranem Gemüse und gerösteten La Ratte Kartoffeln**  
Sirloin steak of veal with balsamic gravy,  
Mediterranean vegetables and roasted La Ratte potatoes <sup>a) g) h) i)</sup>  
€ 18,00

**Bouillabaisse-Risotto mit gebratenen Meeresfrüchten  
und Mittelmeerfischen**  
Risotto bouillabaisse with roasted seafood  
and Mediterranean Sea fishes <sup>a) b) d) g) i) m)</sup>  
€ 18,00

### Dessert Dessert

**Crème Brûlée von der Tahiti Vanille**  
Crème Brûlée of Tahiti vanilla <sup>a) c) f) g) h)</sup>  
€ 8,00