

Sommerkarte

VORSPEISEN & SUPPE

Gemischter Vorspeisensalat mit Kräutervinaigrette 	8,50
karamellierte Nüsse Croûtons	
Rahmsuppe von frischen Pfifferlingen	12,50
Croûtons Pancetta	
Büffelmozzarella klassisch 	12,50
Tomate Basilikum geröstete Pinienkerne	
Gegrillte Wassermelone mit gebratenen Garnelen aus Wildfang	16,50

HAUPTSPEISEN

Handgemachte Gnocchi mit Pfifferlingen gefüllt 	25,50
frische Pfifferlinge geschmorte Kirschtomaten Frühlingszwiebeln Parmesan	
Schollenfilets Finkenwerder Art	22,50
Salat Petersilienkartoffeln	
Hacksteaks vom Kalb	19,50
frische Champignons in Rahm Steakhouse-Pommes	
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken	32,50
Preiselbeeren Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln Beilagensalat	
Zartes Kotelette vom Ibérico-Schwein	29,50
weißes Bohnenpüree Schinkenkrusteln	
Schlemmertopf	29,50
Schweinemedallions frisches Gemüse Sauce Hollandaise Bratkartoffeln	
Rosa gebratenes Roastbeef kalt aufgeschnitten	25,50
hausgemachte Remouladensauce Salat Ei Bratkartoffeln	

DESSERTS

Affogato - Espresso mit Vanilleeis & Sahnehäubchen 	7,50
Mousse von weißer belgischer Schokolade mit Erdbeer-Ragoût & Basilikumsorbet	12,50
Erdbeer-Crumble mit Safraneis & Sahne 	12,50