

Mittagskarte von Montag bis Freitag

*Asiatisch marinierte Scheiben vom Lachs
mit gebratenem Kopfsalat und Kartoffel*

*Rosa Krone vom schottischem Wiesenlamm
mit Perlgraupenrisotto, Minigemüse und wilden Kräutern*

oder

*Scheibe vom portugiesischem Blue Fin Thunfisch
auf glacierten Linsen und Gemüse-Port-Au-Feu*

*Mousse von weißer Schokolade
mit Ragout vom heischen Apfel und Honigeis*

*Bitte wählen Sie Ihr 2-Gang Menü für € 25,0 pro Person
oder entscheiden Sie sich für das 3-Gang Menü für € 29,5 pro Person*

Vorspeisen

Thunfisch - als Carpaccio 14,0

Avocado / Limette / Sesam

Tomate - als Gazpacho 9,0

Gurke / Tomate / Paprika / Graubrot

Hauptspeisen

Fisch des Tages - Bitte fragen Sie unseren Service Tagespreis

Saisonale und passende Beilagen

Perlhuhn - gebratene Brust 26,0

Mais in Variation / wilde Kräuter

Kalbsrücken - aus dem Münsterland 28,0

Aborio Reis / Pfifferling / PX Essig

Desserts

Saure Sahne - gebrannte Creme 10,0

Pfirsich / Himbeere / Vanille

Rohmilchkäse - von Volker Waltmann aus Erlangen 10|16

Kompott / Früchtebrot / Weintrauben