

Unsere Vorspeisen

Haferkasten Klassiker	€
Zuppa di Stagione (vegan opt.) seasonal soup	12
Rote Bete-Carpaccio mit Rucola, gereiftem Parmigiano und Trüffel beetroot carpaccio with rucola & parmigiano and truffles	19
„Fischsalat“- traditionell seit 1960 - our traditional homemade seafood salad – since 1960 –	21
Getrüffeltes Rindercarpaccio mit Rührei beef carpaccio with truffles and scrambled egg	23
Foie Gras Terrine mit ofenfrischer Brioche goose live paté and brioche	30
Haferkasten Klassiker aus dem Meer	
Calamaretti „croccanti“ mit Chili, Knoblauch & Blattsalaten crispy calamares with chili, garlic and mixed salad	19
Ceviche von Avocado und Flusskrebse ceviche with avocado and european crayfish	19
Föhler Muscheln im pikanten Tomaten-Weißwein Sud steamed mussels with tomato and white wine sauce	20
Tataki vom Lachs auf Zucchini & Ponzu salmon tataki with zucchini & ponzu sauce	21
Tatar vom Thunfisch mit Chili, Sesam & Fenchelsalat tuna tatar with chili, sesame and fennel salad	23
Gyozas vom Thunfisch & Lachs mit Chili, Schlotten und Ponzu Gyozas with tuna and salmon filling	24
Pulpo & Scampi piccante mit Knoblauch und Rucolasalat pulpo & shrimp with chili, garlic and rucola	29
Halbes Dutzend Austern Gillardeau no. 4 île d’Oléron, Vinaigrette half dozen french gillardeau oysters no. 4 and vinaigrette	30

-gerne stellen wir Ihnen eine Auswahl an Vorspeisen für mehrere Personen zusammen-

Pasta und Zwischengerichte

Spaghettini alla Calabrese (vegan) spicy angelhair pasta with tomato, garlic & chili	16
„Tagliatelle Alfredo“ - der Klassiker - Homemade tagliatelle Alfredo	22
Tagliolini al nero di seppia mit Gamberoni tagliolini with nero di seppia and shrimp	24
Pasta al Tartufo „Nero“ (vegetarisch) homemade pasta with black truffles	29

Tagesaktuelle Variationen bleiben vorbehalten, da alles täglich frisch zubereitet wird.

Unsere Hauptspeisen

Hauptspeisen Klassiker	€
Kalbsnierchen in Senfsauce veal kidneys with mustard sauce	28
Schmorgericht des Tages „stew of the day“	29
Kross gebackenes Stubenküken aus dem Ofen (auf Wunsch gerne ausgelöst) crispy baked spring chicken	29
Rinderfilet im schwarzen Pfeffermantel 180g tenderloin in a black pepper crust 180g	34
Gebratenes Kalbskotelett in Salbeibutter sauteed veal chop with butter and sage	34
Gebratener Skrei mit Kapernbutter und Blattspinat sauteed winter cod with butter, capers and spinach	34
Gebratene Seezunge mit Gemüse und Kartoffeln sauteed sole with vegetables and potatoes	42

Hauptspeisen für 2 Personen (Preis pro Portion)

„Zuppa di Pesce“- Suppe von Edelfischen & Krustentieren aus der Cocotte - fish soup with fish and crustaceans	32
Tagesfrischer Fisch „catch of the day“ im Salzmantel „catch of the day“ baked in salt crust	34
Entrecôte double mit Pfeffersauce, Blattspinat und Rosmarinkartoffeln entrecôte double with pepper sauce, spinach and potatoes	38

Contorni (Beilagen)

Tomatensalat mit Zwiebeln tomato salad with onions	6
Getrüffeltes Kartoffelpüree mashed potatoes with truffle	8
Kopfsalat mit Vinaigrette green salad with vinaigrette	9

Als Beilage zu den Hauptgerichten reichen wir, wenn nicht anders beschrieben, saisonales & regionales Gemüse.
Informationen zu Allergenen in unseren Speisen können Sie den Infoblättern entnehmen. Sprechen Sie uns bitte an!

Unsere Desserts

Panna Cotta mit Mangocoulis panna cotta with mango sauce	9
Verschiedene saisonale Sorbets (vegan) homemade sorbets	10
Crème Brûlée mit Macadamia-Vanilleeis crème brûlée with macadamia-vanilla icecream	12
Geeiste Williamsbirne mit Champagner-Sabayon & Vanilleeis Poached pear with champagne sabayon and vanilla icecream	13

Tagesaktuelle Variationen bleiben vorbehalten, da alles täglich frisch zubereitet wird.