



## Vorspeisen + Spezialitäten

*Kürbiscrèmesuppe* mit gebratener Chorizo 7,00



*Coquilles St. Jacques*

an Rucicola-Fenchel-Salat mit Orangendressing 9,00



*Flusskrebssalat*

mit Mango, Lauchzwiebeln und Staudensellerie  
auf Rumpelmusescheiben 9,00



*Scampi im Kartoffelstroh*

an Salatbouquet, süß-scharfe Sauce 9,00



*Carpaccio vom Lachs*

mit Limonen-Kapern-Vinaigrette, Salatbouquet 9,50



*Froschschenkel* mit Zwiebeln, Knoblauch und Petersilie

Vorspeise 9,90 Hauptgericht 14,90

Nach Art des Hauses (zusätzlich mit hausgemachter Philibutter  
und getrockneten Tomaten)

Vorspeise 10,90 Hauptgericht 15,90

Provençal (mit Kräutern der Provence und frischen Tomaten)

Vorspeise 10,90 Hauptgericht 15,90



---

## Hauptgerichte

### Spanferkelkoteletts

mit Majorankartoffeln  
und Rosenkohl-Möhren-Pilz-Pfanne 18,00



### Entrecôte mit mediterranem Grillgemüse

dazu Rosmarinjus und Meersalzkartoffelchen 20,00



### Lamm-Medaillons

dazu Thymian-Röstkartoffeln und grünen Bohnen 22,00



### Kalbsröllchen mit Aubergine und Feta gefüllt

Tomatenragout und Fettuchine 19,00



### Klassisches Wiener Schnitzel

aus zartem Kalbsrücken mit Bratkartoffeln 18,00



*Gerne reichen wir zu unseren Hauptgerichten einen kleinen gemischten Salat  
mit hausgemachtem Sauerrahm-Kräuter-Dressing oder Vinaigrette 4,50*



---

## Saisonal und Vegetarisches

### *Nudeltaschen vegetarisch gefüllt*

*mit Petersilienöl, Blattspinat und Cocktailtomaten 14,00*



### *Sommersalat*

*mit Tomaten-Mozzarella-Türmchen*

*mit Parmesanraspeln und Parmaschinken 14,50*



### *Lachsfilet mit einer feinen Crème aus gelber*

*Paprika und Kürbis an Fettuchine mit frittierten Salbeiblättern 18,50*



### *Pulpo in Knusperpanade*

*mit Limonen-Koriander-Majonaise,*

*Ratatouille und Meersalzkartoffeln 20,00*



### *Kabeljau*

*mit Weißweinsauce, Blattspinat und Petersiliekartoffeln 18,00*