

UNSERE HIGHLIGHTS

VORPSEISE

Carpaccio vom Färsenrind 19,90

Handgeschnittenes Carpaccio vom regionalen, 21 Tage gereiften Färsenrind, veredelt mit Parmesan, Rucola & frischem Trüffel

HAUPTGERICHTE

Filet vom regionalen Färsenrind 39,90

21 Tage gereiftes, zartes Filet vom Färsenrind, serviert mit cremigem Kartoffelselleriepüree, Grillgemüse & einer aromatischen Rotweinsauce

Wildfang Zanderfilet 28,90

Zartes Filet vom Zander, serviert auf einem cremigen Spinatrisotto & einer feinen Zitronen-Butter-Sauce

Pasta Grécko 27,90

Frische Tagliarini-Pasta in einem feinen Tomatensud, veredelt mit Black Tiger Garnelen, Baby-Kalamaris, Doradenfilet, Rucola & einer Prise Parmesan

Neuseeländisches Lammkarree in Kräuterkruste 39,90 - am Tisch tranchiert

Zartes Lammkarree in einer aromatischen Kräuterkruste, serviert mit cremigem Kartoffelselleriepüree, Grillgemüse & einer aromatischen Rotweinsauce

PERFEKT ZUM TEILEN FÜR 2 PERSONEN -auf Anfrage-

Chateaubriand vom Färsenrind (ca. 500g)

21 Tage gereiftes zartes Mittelfiletstück

Ganzes Neuseeländisches Lammkarree (ca. 600g)

In einer aromatischen Kräuterkruste

Black Tiger Garnelen (ca. 1 kg)

Saftig gegrillte Black Tiger Garnelen

Beilagen

Kartoffelselleriepüree - Homestyle Pommes frites - Grillgemüse
Rotweinsauce - Bernaisesauce - Zitronen-Butter-Sauce