

# Vorspeisen

<b>Bunter Salatteller</b> mit Ziegenkäse im Speckmantel und Balsamico-Vinaigrette	Euro	8,50
<b>Linguine mit gebratenen Kräuterseitlingen</b> und Basilikum-Sahne	Euro	9,50
<b>Parmesangnocchi gefüllt mit Ricotta</b> auf Blattspinat und geschmolzener Tomate	Euro	7,90

~~~~~

# Suppen

|                                                                                      |      |      |
|--------------------------------------------------------------------------------------|------|------|
| <b>Bärlauch-Cremesüppchen</b><br>mit Garnelen                                        | Euro | 5,80 |
| <b>Kalbsfleischsuppe mit Sherry verfeinert</b><br>und kleinem gebratenen Brätstrudel | Euro | 4,50 |
| <b>Mediterrane Fischsuppe</b><br>mit frischen Fischen des Tages                      | Euro | 8,50 |

~~~~~

# Fleischgerichte

---

**Mailänder Kalbsschnitzel** Euro 17,50  
in der Parmesankruste gebacken  
auf Tomatentagliatelle

**Maispouardenbrust** Euro 18,50  
auf Kartoffelpüree mit Trüffelbutter verfeinert  
an Frühlingsgemüse und Portweinjus

**Rückensteak vom Iberico-Schwein** Euro 21,00  
aus den Eichenwäldern der Extremadura  
in Spanien mit mediterranem Gemüse,  
Rosmarien-Kartoffeln und Rotweinjus

**Tagliata von der Rinderlende** Euro 18,50  
auf Rucolasalat mit kleinen Tomaten  
und gehobeltem Parmesan, Balsamicojus

**Kalbrückensteak auf zartem Morchelrahm** Euro 24,50  
mit marktfrischem Gemüse und Eierspätzle

**Filetsteak vom Angusrind** Euro 24,50  
auf Chili-Pfeffersauce, Butterreis  
und Gemüsebukett

# Fischgerichte

---

**Gebratener Seeteufel mit Tomaten, Wein** Euro 19,50  
und frischem Basilikum dazu Tagliatelle

**Riesengarnelen in Kokos-Limettensauce** Euro 19,50  
auf knackigem Gemüse und Butterreis

**Filet vom Branzino (Wolfsbarsch)** Euro 17,50  
auf Fenchelgemüse an Noilly-Prat-Sauce  
mit Lachsforellen-Kaviar verfeinert  
und Dillkartoffeln

# Desserts

---

**Panna Cotta** Euro 5,50  
mit Erdbeer-Minze-Salat

**Zweierlei von der Schokolade** Euro 8,50  
weißes Mousse au Chocolat und cremiges  
Schweizer Schokoladenfondant  
auf Mango-Coulis und frischen Früchten

**Duo von hausgemachten Sorbets** Euro 6,50  
zweierlei Sorbets mit Früchten  
und Prosecco