

Spezialitäten aus
unserer Küche ...

Suppen / *soups*

Cremesüppchen von der Strauchtomate
mit Wacholderbutter und Staudensellerie
*cream soup of vine tomato with juniper berry butter
and celery* 5,50

Cremiges Parmesansüppchen
mit Trüffelöl
creamy parmesan soup with truffle oil 6,80

Vorspeisen / *starters*

Fruchtig marinierter Rucola-Brotsalat
mit Gemüsechip und Johannisbeeren
*fruity marinated rocket-bread salad
with a vegetable chip and currants* 6,20

Carpaccio vom Rind mit Rucola,
Trüffelöl und gehobeltem Parmesan
beef carpaccio with rocket, truffle oil and parmesan 13,20

Hauptgänge / *main courses*

Black Angus Burger im dunklem Bun mit Blauschimmelkäse und karamellisierten Zwiebeln dazu Pommes Frites <i>Black Angus Burger in a dark Bun with mould cheese, caramelized onions and French fries</i>	13,20
Zart geschmorter Sauerbraten mit gebratenem Rosenkohl und hausgemachten Serviettenknödeln <i>sour beef with roasted Brussels sprouts and homemade dumplings</i>	15,80
Gegrilltes Rumpsteak (250g roh) mit Champignon-Lauchgemüse und Kartoffelgratin <i>rump steak with mushrooms, spring onions and potato gratin</i>	29,50
In Salzeibutter geschwenkte Ravioli gefüllt mit Tomaten und Oliven <i>ravioli in sage butter filled with tomatoes and olives</i>	11,80
Rote Bete-Risotto verfeinert mit Ziegenfrischkäse und Birne <i>risotto of beetroots with goat cream cheese and pear</i>	8,50
- mit gebratenen Rinderstreifen <i>- with grilled strips of beef</i>	+8,00

Gebratenes Filet vom Wolfsbarsch 20,50
mit glasierten Vanille-Tomaten
und Sesam-Kresse-Kartoffelstampf
*roasted filet of sea bass with glazed vanilla tomatoes
and mashed potatoes with sesame and cress*

Gegrilltes Kotelett vom Fjordlachs 23,80
an Wildbrokkoli
und Knoblauch-Peterlilienkartoffeln
*grilled chop of fjord salmon with wild broccoli
and potatoes with garlic and parsley*

Dessert / *dessert*

„Black & White“ Soufflé 7,80
mit heller und dunkler Schokolade
an Mangoragout
*„Black & White“ soufflés with light and dark chocolate
with mango ragout*

Orangen-Panna Cotta im Weckglas 6,50
panna cotta of orange served in a glass jar

Für Auskunft zu Allergenen und Zusatzstoffen, steht Ihnen unser Servicepersonal gern zur Verfügung.

Alle Preise in Euro, inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld.
All prices in Euro, including VAT and service charge.