

Vorspeisen

Appetizers

Wildkräutersalat mit Kirschtomate, Gurke, Möhre, € 15,90
mixed Pickles und gebackenem Ziegenkäse
Wild herb salad with cherry tomato, cucumber, carrot, mixed pickles and baked goat cheese

Vorspeise oder Suppe des Tages Preis auf Anfrage
Appetizer or soup of the day

Suppe

Soup

Kürbissuppe mit steirischem Öl und Kürbiskernen € 9,50
Pumpkin soup with styrian oil and pumpkin seeds

Fleischhauptgerichte

Main dishes with meat

180g Dry Aged Burger vom "Sylter Galloway" € 21,50
im Brioche Bun dazu Tandoori Joghurt, Kürbis-Chutney, Brie
Portweinzwiebeln und Steakhouse Fries
180g Dry Aged Burger from the "Sylter Galloway" in the brioche bun with Tandoori yogurt,
pumpkin chutney, brie Port Onions and Steakhouse Fries

Zweierlei von der Ente mit Orangensauce € 33,90
(confierte Brust und gebackene Keulenpraline)
an Spitzkohl, Kumquatragout und Serviettenknödel
Two kinds of duck with orange sauce (confectioned breast and baked leg praline)
with pointed cabbage, kumquat ragout and serviette dumplings

Geschmorte Kalbsbacke € 26,50
mit karamellisiertem Romanesco und Haselnussspätzle
Braised veal cheek with caramelized romanesco and hazelnut spaetzle

Fleischhauptgang aus dem Tagesmenü Preis auf Anfrage
Main course meat from the menu of the day

*Sie möchten sich ein Gericht teilen? Gerne richten wir Ihre Speisen auf zwei Tellern an.
Bitte beachten Sie, dass wir in diesem Fall 60% des Preises pro Person berechnen.*

*Sie haben nur einen kleinen Appetit und wünschen eine Seniorenportion?
Gerne verkleinern wir die Portion Ihrer Speise.
Bitte beachten Sie, dass wir in diesem Fall 80% des Preises berechnen.*

Fischhauptgerichte

Main dishes with fish

Gebratenes Wolfsbarschfilet
mit Orangenfenchel und Zitronenkartoffeln
Fried sea bass fillet with orange fennel and lemon potatoes € 25,50

Fünf Riesengarnelen
mit Tagliarini, Pesto Rosso, Parmesan und Pinienkerne
Five king prawns with tagliarini, pesto rosso, parmesan and pine nuts € 24,90

Fischhauptgang aus dem Tagesmenü
Fisch main course from the daily menu Preis auf Anfrage

Vegetarische Hauptgerichte

Vegetarian main dishes

Kürbisrisotto
mit Variation von der Pastinake
Pumpkin risotto with a variation of the parsnip € 24,50
auf Wunsch mit Ziegenkäse
on request with goat cheese + € 3,50

Vegetarischer Hauptgang aus dem Tagesmenü
Vegetarian main course from the daily menu Preis auf Anfrage

Dessert

Dessert

Weißes Schokoladen-Safran Parfait mit Kumquatragout, Mandelcrunch
White chocolate saffron parfait with kumquat ragout and almond crunch € 11,50

Crème Brûlée mit Cassis Sorbet
Crème Brûlée with Cassis Sorbet € 10,50

Kleine französische Käseauswahl mit Feigensenf und Gebäckstangen
Small French cheese selection with fig mustard and pastry sticks € 12,90

Tagesdessert
Dessert of the day Preis auf Anfrage

*Sie möchten sich ein Gericht teilen? Gerne richten wir Ihre Speisen auf zwei Tellern an.
Bitte beachten Sie, dass wir in diesem Fall 60% des Preises pro Person berechnen.*

*Sie haben nur einen kleinen Appetit und wünschen eine Seniorenportion?
Gerne verkleinern wir die Portion Ihrer Speise.
Bitte beachten Sie, dass wir in diesem Fall 80% des Preises berechnen.*