

Speisekarte

Vorspeisen

Kartoffelsuppe mit Steinpilzen und Croûtons	7,50 €
Sauerampfer Cremesuppe mit Crevetten	7,50 €
Feldsalat mit warmem Kartoffeldressing, Schnittlauch und Croûtons	8,50 €
Feldsalat mit warmem Kartoffeldressing, gebratenem Speck, Schnittlauch und Croûtons	11,50 €
Rucolasalat mit Balsamicodressing, garniert mit gehobeltem Parmesan und gerösteten Pinienkernen	9,50 €
Gebackener Ziegenkäse auf Croûtons an Rucolasalat in Balsamicodressing	11,80 €
Hausgebeizter Lachs mit Honig-Senf-Dillsauce, knusprigen Reibekuchen und Salat	13,80 €
Rinder-Carpaccio mit Paprika-Olivenöl-Marinade, Rucola, Parmesan und Pinienkernen	15,50 €

Speisekarte

Fisch

Lachs und Gambas mit Kräuter-Knoblauchsauce, Reis und Gemüse	22,50 €
In der Schale gebratene Gambas mit Knoblauch und Kräutern, serviert mit Baguette	27,00 €
Seeteufel in der Kartoffelkruste mit Rieslingsauce und feinem Gemüse	28,50 €

Fleisch

Filetspitzen vom irischen Rind in Rotwein- Senfsauce, feines Gemüse und Kartoffelgratin	24,50 €
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken, Rahmwirsing und Röstkartoffeln	21,80 €
Kalbsrückensteak an Morchelrahmsauce, Gemüse und Kartoffelgratin	27,50 €
Irishes Rinderfilet mit Whiskey-Pfeffersauce, Röstkartoffeln und Gemüsebouquet	29,50 €
Neuseeländischer Lammrücken, rosa gebraten, mit Kräuterkruste, Gemüse und Kartoffelgratin	26,50 €