

Vorspeisen

<i>frühlingshafter Pflücksalat mit karamellisierten Apfel-, Birnenspalten & pikanten Pekannüssen</i>	€	9,80
<i>gratinierter Ziegenkäse auf einem kunterbunten Tomatencarpaccio</i>	€	12,50
<i>gebratene Garnelen an einem Mango/Papaya-Salat mit Salbei & warmer Kräuterbutter</i>	€	14,50
<i>Carpaccio vom Rinderfilet mit gehobeltem Parmesan</i>	€	14,90

Suppen

<i>Consommé von der Tomate mit Basilikumnocken</i>	€	8,90
<i>Möhrensüppchen mit Avocado & Kokos</i>	€	8,50
<i>Spargelsüppchen mit Tomatenöl & gerösteten Mandelblättchen</i>	€	8,90

kleine Gerichte

<i>hausgemachte Kartoffelpuffer mit einem Tatar vom Fjordlachs</i>	€	13,50
<i>klassischer Labskaus mit Spiegelei & Hering</i>	€	12,50
<i>Garnelen im Knuspermantel an einem Salatbouquet mit Chilidipp</i>	€	14,90

Pasta

<i>Spaghetti mit Pecorino & schwarzem Pfeffer</i>	€	11,50
<i>Pappardelle mit Fjordlachs, grünem Spargel & Zitronen-Ricotta-Sauce</i>	€	15,50
<i>Chitarra Spaghetti alla Tartufo mit gehobeltem Parmesan</i>	€	15,50
<i>Pasta „Italia“ mit gebratenen Garnelen, rotem Pesto & gehobeltem Parmesan</i>	€	18,90

Fisch

Saltimbocca vom Kabeljau € 24,50
auf einem Spinatrisotto
mit Pinienkernen & Rotweinjus

Miso Lachs € 24,50
auf Rüben mit gelbem Curry,
Kokos, Chili & Basmatireis

Medaillons vom Seeteufel € 25,90
an mediterranem Wurzelspinat
mit Zitronenolivenöl
dazu Röstkartoffeln

Fleisch

Wiener Schnitzel vom Kalb € 18,90
mit Preiselbeeren, Gurkensalat &
Petersilienkartoffeln

Karree vom Deichwiesenlamm € 25,50
- zartrosa gebraten -
mit Bohnenbündchen,
Ferkelbauch, Rhabarberchutney &
Rosmarinofenkartoffeln

Entrecôte € 22,50
auf grün/weißem Spargelgemüse
mit Röstkartoffeln

Dessert

<i>Kaiserschmarr'n mit Zwetchgenröster</i>	€	8,90
<i>weißes Schokoladenmousse an zweierlei beschwipster Melone</i>	€	10,50
<i>Vanilleparfait mit Erdbeeren & grünem Pfeffer</i>	€	9,80