

Tageskarte



"Tapasplatte"

Chorizo, Serranoschinken, Manchego, mallorquinischer Tomaten- Gurkensalat, Aioli, eingelegte Gemüse und Garnelen, Sardellen in Limoneneöl dazu Holzofenbaguette

Vorspeise 10,50 €

HG 20,00 €

Lachscarpaccio "Ceviche Style" in Bloody Marymarinade mit Bauernbaguette	12,50 €
Tafelspitzkraftbrühe mit Flädlestreifen	4,50 €
Portion Pfifferlinge in Rahm zu einem Hauptgang	4,50 €
hausgemachte Serviettenknödelscheiben mit Pfifferlingsrahmragout dazu Kirschtomaten und Petersilie	12,50 €
geschmorte Schweinebäckle im Sherrysud auf Kartoffel-Schmandstampf und Pfifferlinge	15,00 €
Medallions vom Schweinefilet in Pfifferlingsrahm mit Kartoffelkräpfen	17,50 €
mit Cornflakes panierte Hähnchenbrust auf "Caesar Salad" -Parmesan-Sardellen- Speck-Croutons- Ei - Blattsalat- Kirschtomate-	14,50 €
gebratene Black Tigergarnelen in Weißwein-Kirschtomatensoße mit Knoblauch, Kräutern und Orichette	16,50 €
Norweger Lachsfilet vom Grill mit Rucolapesto und angebratenem sommerlichen Gemüsen	17,50 €
Creme brûlée von der weißen Schokolade mit exotischem Ragout und Mango Joghurteis	8,50 €
"Hazels Dream" Haselnuss-Schokolade- Sauerkirsch	6,00 €
hausgemachtes Apfel- Ginsorbet	3,50 €
"Tiefkühltheke" für Zuhause	
hausgemachte Kohlroulade vom Rind und Schwein in Bratensoße "2 Stk"	9,00 €
Schweinebäckle in Sherrysoße "6 Stk"	10,00 €
Saure Kutteln in Balsamico- Rotweinssoße	4,00 €