

Unsere Tagesempfehlungen  
Our daily suggestions

Täglich ab 18:00 Uhr / Daily as from 6 pm.

---

Tomate-Mozzarella „New Style“ | Rucola | Basilikum Pesto | Chutney | Knoblauchbrot-Chips  
Tomato-Mozzarella “new style” | rocket | basil pesto | chutney | garlic bread chips  
EUR 11,00

Hausgemachte Carbonara-Ravioli | Kräuterseitling | Frittiertes Basilikum  
Gerösteter Speck | Radicchio  
Homemade Carbonara ravioli | king oyster mushroom | deep-fried basil | roasted bacon | radicchio  
EUR 13,50

Pommery-Senf Schaumsüppchen | Gebratene Jakobsmuschel | Belugalinsen  
Pommery mustard velouté | fried scallop | beluga lentils  
EUR 13,00

Hausgebeizter Lachs | Joghurtmousse | Gurke | Blinis | Blattsalat  
Home-marinated salmon | yoghurt mousse | cucumber | blini | green salad  
EUR 12,50

Avocado-Crevetten Salat | Blattsalat | Mango-Pinienkern-Chutney  
Avocado shrimp salad | salad | mango pignon chutney  
EUR 11,50

\*\*\*

Gekochte Schweinebäckchen | Schnippelbohnen | Speck-Kartoffeln  
Cooked pork cheeks | green beans | potatoes with bacon  
EUR 19,00

Lamm Carré | Süßkartoffel-Kroketten | Knoblauchjus | Kirschtomaten | Rote Zwiebeln  
Rack of lamb | sweet potato croquettes | garlic jus | cherry tomatoes | red onions  
EUR 25,00

Millefeuille "Wellington" | Rinderfilet | Blätterteig | Kräuterseitling | Rosmarinjus | Speck  
Millefeuille “wellington” | beef tenderloin | puff pastry | king oyster mushroom | rosemary jus | bacon  
EUR 29,00

Gratinierte Riesengarnele | Königinpastetchen vom Hummer | Gewürzreis | Mangoldgemüse  
Gratinated king prawn | lobster vol-au-vent | spiced rice | chard  
EUR 28,50

Gedünstetes Kabeljaufilet | Erbsen-Minzpüree | Fenchel-Chips | Gefüllte Wan-Tan  
Poached cod fillet | pea mint purée | fennel chips | filled wontons  
EUR 22,00

\*\*\*

**Café Gourmand**

Stachelbeeren-Praline | Biskuit-Feigencreme | Tartelette Rote Beeren | Lavendel-Buttermilch-Parfait  
Gooseberry praline | fig cream biscuit | red berry tarte | lavender buttermilk parfait  
EUR 10,50