



S P E I S E N K A R T E

Vom 13.3. – 9.4.2018

Möhren-Mango-Süppchen mit Zitronengras-Gambas-Spieß  
6,30 (vegetarisch 5,10)

Orecchiette mit Cranbeery, Cashewkernen, Schafskäse, Honig & Rucola  
11,80

Strozzapreti mit Lammragout, Beluga Linsen, frischen Kräutern, Lorbeer,  
Knoblauch & frischen Parmesan  
16,20

Bavette mit gebratenem Fenchel, Orangenfilets, Garnelen & Chili  
13,70

Hähnchenbrustfilet mit Ziegenkäse, getrockneten Feigen & Portwein  
16,40

Rumpsteak „Surf & Turf“ mit Gambas & Octopus  
23,40

Skreifilet vom Grill auf dicken Bohnen mit Pancetta & Kartoffeln  
19,90

Lachsfilet im Pergament gegart mit Zitronengras, Limette & Zucchini dazu  
Gemüse-Jasmin-Reis  
18,20

Frischer Fisch vom Grill gefüllt mit frischen Kräutern & Knoblauch  
Tagespreis

Crema Catalana  
4,30

Limetten-Creme-Caramel  
5,60

Quark-Mousse mit Mango-Ingwer-Püree  
6,10

Eis von "Plückthun"  
Kugel 1,50

**WEINEMPFEHLUNG**

„ Excess rosé“

Château Penin, Bordeaux 2016

100% Merlot

Leicht & frisch mit den Aromen von roten Früchten

0,2l 5,80

0,5l 14,00

0,75l 21,00