



Tageskarte Menu of the day

Hausgemachte Kartoffelsuppe mit Lachs 7,90
Homemade potato soup with salmon

Frische Reibekuchen mit Räucherlachs 13,50
Fresh potato pancakes with smoked salmon

Spaghetti mit Meeresfrüchten
in Tomatensauce mit Kräutern und Knoblauch 16,50
Spaghetti with seafood in tomato sauce with herbs and garlic

Zanderfilet in Provençal-Sauce
mit frischen Kräutern, Sherry-Tomaten,
Reis, Gemüse 24,50
*Pike-perch filet in sauce Provençal
with fresh herbs, cherry-tomatoes, rice and vegetables*

Schweinefilet mit Birne in Gorgonzolasauce,
mit Bratkartoffeln und Gemüse 24,50
*Pork filet with pear in gorgonzola sauce
with fried potatoes and vegetables*

Rumpsteak mit geschmorten Champignons,
Zwiebeln und Pommes frites 26,90
Rump steak with stewed mushrooms, onions and French fries

Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne 7,50
Apple strudel with vanilla ice cream and whipped cream

„Fischteller“ 3 Sorten Edelfisch, Rosmarinkartoffeln,
mediterrane Gemüse, Sauce Aioli 24,50
*Fish plate with 3 sorts of game fish,
rosemary potatoes, mediterranean vegetables, sauce aioli*

Weinempfehlung

Wine recommendation

Grauer Burgunder weiß, trocken *white, dry* 0,7l 19,90

Spätburgunder rot, trocken *red, dry* 0,7l 19,90