

## Vorspeisen

*Frische Austern „Fines de Claire“  
pro Stk. 3,--*

*Borussia Edelfischsuppe  
mit Garnele 9,50*

*Ziegenkäse mit Waldhonig & Nüssen  
gratinert an Wildkräutersalat 11,50*

*Carpaccio vom argentinischen Rinderfilet  
mit Parmesan & Crema Balsamico 12,50*

*Gegrillte Black Tigergarnelen, leicht pikant  
an Wildkräutersalat 15,50*

## Hauptgänge

*Linguine „Caponata“, sizilianisches im Ofen geschmortes  
Gemüse mit Kapern, Oliven & Rosinen 10,50*

*Putenbrust mit gerösteten Sonnenblumenkernen  
auf Saisonsalat 11,50*

*Spinatsalat mit Putenmedaillons  
und Feta in Kräuterrahm 13,50*

*Linguine mit gebratenen Meeresfrüchten  
in Chili - Kräuter - Olivenöl 15,--*

*Spaghettini mit gebratenen Black Tiger Garnelen  
in Chili - Kräuter - Olivenöl 16,50*

*Gebratenes Zanderfilet mit Grüner Soße  
dazu Butterkartoffeln & Salat 18,50*

*Wolfsbarschfilet auf Caponata, sizilianisches Ofengemüse  
dazu Rosmarinkartoffeln & Salat 19,50*

*Zürcher Kalbsgeschneitzertes mit  
frischen Spätzle & Salat 16.--*

*Schweinelendchen auf Cognac-Pfeffersauce  
Röstkartoffeln & Salat 16.--*

*Kalbsleber auf Salbeijus  
mit Röstkartoffeln & Salat 16,50*

*„Frankfurter Schnitzel“ vom Schweinerücken  
mit Grüner Soße dazu Röstkartoffeln, Salat 17,50*

*Wiener Schnitzel vom Kalb mit Röstkartoffeln,  
Preiselbeeren & Gurkensalat 22,50*

*Argentinisches Rumpsteak auf Cognac-Pfeffersauce,  
Röstkartoffeln & Salat 23,50*

*Argentinisches Filetsteak mit Kräuterbutter,  
Röstkartoffeln & Salat 34,50*