

Steirische Kürbiscremesuppe Kürbis-Öl & Kern	8 €
Wildkräuter-Salat Cranberry Haselnuss	9 €
Ziegenkäse gratiniert Birne Walnuss Salat	11 €
Rinder-Carpaccio Pinienkerne Parmesan	11 €
Vitello tonnato	12 €
Roastbeef Remouladen Sauce Salat-Bouquet	12 €
Norwegisches Lachs-Tatar	12 €
1/2 Duzend französische Weinbergschnecken	12 €
Meeresfrüchte Tapas Calamari Garnele Thunfisch	15 €

Tagliatelle	22 €
Pfifferlinge Rucola Parmesan	
Getrübte Gnocchi	20 €
Blattspinat Ricotta	
Cordon Bleu von französischen Maishähnchen	21 €
Ratatouille-Gemüse Rosmarin Drillinge	
Original Wiener Schnitzel	21 €
lauwarmer Kartoffel-Gurken-Salat	
Kalbsleber nach Berliner Art	21 €
Stampfkartoffeln Apfelringe Zwiebelringe	
Düsseldorfer Senfrostbraten	26 €
(Arg. Rumpsteak mit Senf-Zwiebel Topping)	
Markt-Gemüse Kartoffel-Gratin	

Inkl. Bedienung & Mehrwertsteuer



Züricher Kalbsgeschnetzeltes	24 €
Markt-Gemüse Tagliatelle	
Dry Aged Strohschwein-Kotelett 350g.	24 €
Ratatouille-Gemüse Steakhouse-Frites	
Sylter Fischteller Hummer-Thymian Sauce	25 €
(Dorade Royal-Filet, Norwegisches Lachsfilet, Riesen Garnele)	
Blatt-Spinat Drillinge	
Duett vom neuseeländischen Lamm	26 €
Bunte Bohnen Rosmarin Drillinge	
Kalbs-Karree 350g.	29 €
Ratatouille-Gemüse Rosmarin Drillinge	
Argentinisches Rib-Eye Steak 300g.	28 €
Ratatouille-Gemüse Kartoffel-Gratin	
Thunfischsteak „Super Sashimi“	32 €
Salade Niçoise	

Käse-Teller Roquefort Parmesan Manchego	10 €
Vanilleeis Nüsse Karamell-Sauce	8 €
Zitronen Sorbet Prosecco oder Wodka	8 €
Apfelstrudel Vanillesauce Eis	8 €
Schokoladen Törtchen flüssiger Kern Eis	9 €
Das Trio	9 €

Creme Brûlée | Panna Cotta | Mousse au Chocolat

Allergen-Kennzeichnung, Bedingung erfragen