

VORSPEISE

Schaumsuppe von Jambalaya „Cajun- Küche“ 9
mit Salat von Ochsenbäckchen

Geflämmter Ziegenkäse 16
Birne : Walnuss : gelbe & rote Beete

IKARIMI Lachs „Hausfrauenart“ 17
Sauerrahm : Zwiebelconfit : Apfel

Thai Beef Salad 18
Avocado : Tomatensalsa : Koriander

FISCH

Skrei „das Gold der Lofoten“ 27
Kräuterbrandade : Pastinaken : Spinat

Scholle „Klassiker mit Tradition“ 29
Geröstete Kartoffel : Stangenbohne & Speck

Rote Garnele 37
Rote Garnele „ceviche“ mit Tomate, Büffelmozzarella & Petersilie
Geröstete rote Garnele, Safran-Artischockenrisotto & geräucherter Paprikaschaum

Herkunft
Skrei, Lachs : Norwegen / Scholle : Nordsee
rote Garnele : Mittelmeer /
Lamm : D / Rind : Australien / Maispoularde : Frankreich

Preise in € inkl. MwSt.

FLEISCH

Cannelloni „geschmorte Salsiccia“ 19
Filetspitzen : Sugo : Pecorino

Supreme von der Maispoularde 26
Salbei- Balsamico Sauce : Kohlrabi : Karotten

Müritzlamm 29
Pfefferrahm : Schwarzwurzel : glasierte Radieschen

Rinderfilet 35
Zwei Saucen : Grillgemüse : Drillinge

oder als 84
Chateaubriand für 2 Personen (450g)

DESSERT

„Schwarzwälder Kirsch“ im Glas 12
Tonkabohne : Gewürzkirschen : Nougat

Gebrannte Schmandtarte 12
Beerenkompott : Himbeeresorbet

Rohmilchkäse der Saison 16
mit Feigensenf

...unser Tipp

Hausgemachte Petits Fours 8