



Mittagskarte | Lunch

Salate/Vorspeisen | Starters

Zarte geschwenkte Putenbrustscheiben
auf bunten Blattsalaten mit Kräuterdressing

Sautéed breast of turkey with lettuce and herb dressing

14,80 €

Carpaccio vom Rind mit Pesto mariniert
an feinen Rucolaspitzen mit gebratenen Pilzen und gehobeltem Parmesan

*Carpaccio of beef marinated with pesto
and rocket salad with fried mushrooms and Parmesan*

15,80 €

Suppe | Soup

Kürbiscremesuppe
mit Zitronengras und Garnelenspieß

*Creamsoup of pumpkin
with lemon grass and king prawns*

9,00 €



Flammkuchen | *Tarte flambée*

Flammkuchen „Traditionell“

mit Crème fraîche, Zwiebeln und Speck

Tarte flambée "Traditional" with crème fraîche, onions and bacon

11,30 €

Flammkuchen „Norwegen“

mit Lachs, Rucola, Knoblauch und Crème fraîche

Tarte flambée "Norway" with salmon, rocket salad, garlic and crème fraîche

14,20 €

Hauptgang | *Main course*

Tagliarini mit gebratenen Riesengarnelen

in Kürbis-Ingwer-Rahmsauce geschwenkt und Walnusskernen

Tagliarini with fried king prawns with pumpkin-ginger-sauce and walnuts

als Vorspeise

as starter

12,50 €

als Hauptgang

as main course

17,80 €

Dessert

Crème brûlée mit braunem Zucker gebläht

Crème brûlée

8,60 €

Bei Fragen zu Zusatz- und Inhaltsstoffen, insbesondere Allergene, wenden Sie sich bitte vertrauensvoll an unser Servicepersonal / Alle Preise inkl. gesetzlicher MwSt.

Dear guests! If you suffer from any food allergies, please do not hesitate to ask for further information. / All prices incl. VAT.