



Empfehlungen zur Jahreszeit

(täglich gültig von 11:30-14:00 Uhr und von 17:00-21:00 Uhr)

Vorspeisen



Schaumsuppe von der gelben Paprika mit Kokos und Ingwer | 6,20

Bouillabaisse von Edelfischen mit Rouille und Baguette | 10,90

Tapas aus marinierten Oliven, scharfen Garnelen
und Tomatenaufstrich | 12,50

Hauptspeisen



„Duck Ofi“ – Ofenkartoffel mit sous vide gebratener Entenbrust,
Gemüse-Bulgursalat, Granatapfelfainaigrette und marinierten Feigen | 22,50

Schweinefiletmedaillons im Speckmantel auf Calvadosrahm
mit gebratenen Süßkartoffel-Ricottaknödel und Speckbohnen | 23,50

Hirschburger mit Kürbiskern-Hirschschnitzel im Laugenbun,
„Tief im Wald“ Käse, süß-herben Zwiebeln,
Pflaumenchutney und Pommes | 19,80

Pad Kra Pao – Gebratenes Hühnchenfleisch in scharfer Soße
mit Basmatireis, Thaibasilikum, Gemüse und Spiegelei | 14,90

Udon Nudeln in Tomaten-Orangensoße mit Kräutersaitlingen,
grünem Pfeffer, Gemüsestreifen und Kimchi | 14,50
/ dazu gegrillte Garnelen | 19,50
/ dazu gegrillte Rinderlende | 22,50

Clubsandwich mit gebackenem Lachsfilet, Rouille,
mariniertem Ei, Tomaten, Rucola und Pommes | 19,50

Bouillabaisse von Edelfischen mit Rouille und Baguette | 24,90