



Die Spezialitäten unseres Hauses:

≈ Aperitif Empfehlung ≈

Lange Anna

(Gin, Campari, Maracuja)

€ 7,50

Aperol Spritz

(Aperol, Sekt, Soda)

€ 7,50

„Gallery“

(mit Annas organic Gin)

€ 8,50

≈ Vorspeisen ≈

Rindercarpaccio

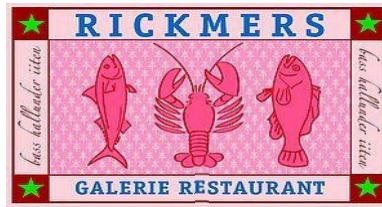
sautierte Champignons, Kirschtomaten,
Pinienkerne, Parmesankäse und Pesto Genovese

€ 15,00

Salat Burrata

mit Blattsalat, Kirschtomaten, Prosciutto und Grissini

€ 14,50



Gebackener Ziegenkäse
mit Trüffelhonig und mariniertem
Pflücksalat
€ 13,50

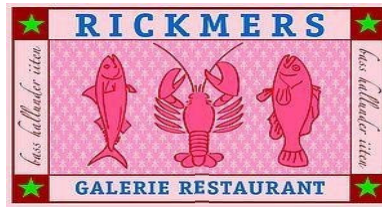
≈ Suppen ≈

Taschenkrebssuppe

€ 9,00

Cremesuppe von Maronen

€ 9,00



≈ Hauptgänge ≈

Fisch

Gedünstetes Dorschfilet

mit Rahmspinat, Kartoffelstampf und Senfsauce

€ 24,00

Schollenfilet

mit Bratkartoffeln und Rieslingcremesauce

€ 26,00

Kabeljau

auf der Haut gebraten mit schwarzem

Reis und Weißweincrème

€ 24,00

Pasta mit Tigergarnelen

Knoblauch und Kirschtomaten

€ 24,00



≈ Fleisch ≈

„Magret de Canard“

Rosa gebratene Entenbrust

an Portweinjus mit Kartoffelpüree und Marktgemüse

€ 26,00

Kalbsbäckchen in Portweinsauce

mit gerösteten Waldpilzen

€ 26,00

Entrecôte vom Grill

mit Waldpilzen, Bratkartoffeln und grüner Pfeffersauce

€ 26,00

Gebrautes Schweinekotelett dazu Sauerkraut,

Serviettenknödel und Pilzsauce

€ 24,00



≈ Vegetarisch ≈

Risotto
mit Waldpilzen

€ 18,00

Pasta Arrabiata
mit Cherrytomaten und Parmesanflocken

€ 18,00

≈ Dessert ≈

Schokoladenfondant
mit Vanilleeis

€ 9,50

Creme brûlée
mit Himbeersorbet

€ 9,50