



Abendkarte

Mi - Sa Küche 12.00 bis 20.00

Restaurantschluss 21.00

So Küche 11.30 bis 14.00



Vom Fass:

Pilsner Urquell	0,5	5,20
Augustiner Hell	0,4	5,20
Erdinger Urweisse	0,5	5,20
Sauvignon Blanc trocken Italien	0,2	7,50
Inge Spritz	0,2	8,00

Vorspeisen

Vitello tonnato 18,00
Kalb/ Thunfischmayo/ Kapern/ Sardelle
Gegrillter Blumenkohl/ Granatapfel/ Baguette

Gebeizter Gin - Lachs 18,00
Cedro/ Wildkräutersalat/ Avocado

SERRANO Schinken klein 12,00
Gewürzbrot/ Olivenöl/ Tomaten/ Kapern groß 18,00
Artischocke/ Parmesan

5 Garnelen im Kartoffelmantel 12,50
Sweet Chili Soße

Vegetarisch

Linguine 18,00
Pfifferling & Champignon in Rahm/ Parmesan

Fisch

Goldbrasse Mallorquinische Art 26,00
Tomate/ Kapern/ Sardellen/ Baguette

Ganze Nordseescholle nach Finkenwerder Art 27,00
Kartoffeln/ Rotkraut

Geflügel

Sommersalat 21,00
Backhähnchenstreifen/ Kürbiskern/ Mango

Kalb

Wiener Kalbsschnitzel 25,00
Bratkartoffeln/ Salat

NAKED BURGER 24,00
100% Kalb/ Kartoffel – Stampf
Champignons/ Pfifferlinge/ Edamer/ Spiegelei/ Röstzwiebeln

Rind

Filetspitzen 27,00
Linguine/ Pfifferling & Champignon in Rahm / Parmesan

Filetsteak ^{160g dry aged} 34,00
Kräuterbutter/ Grillgemüse/ Röstbrot

Dessert

Gorgonzola 9,00
Heißer Honig/ Feigen

Palatschinken 9,00
Marmelade/ Vanilleeis

Mango Sorbet 6,00

Cassis Sorbet 6,00

Espresso & Vanilleeis 7,00