

## Unsere Speisekarte

### Vorspeisen

#### Kalte Vorspeisen

Rosa Roastbeef.....	10,60€
mit kleinem Rucolabouquette, Olivenvinaigrette, frittierten Kapern, getrockneten Tomaten und Anchovis	
Herzhafte Käseplatte.....	11,90€
mit Feigensenf, Obst, und buntem Brotkorb	
Gratinierter Ziegenfrischkäse.....	9,90€
auf Pumpernickel, glasiertem grünen Spargel, Himbeervinaigrette und Goji-Beeren	

#### Suppen

Feines Rucolasüppchen.....	5,20€
mit einem Assam-Pfefferstängchen	
Bouillabaisse.....	6,90€
mit dreierlei Fisch und Muscheln, Safran und Parmesansegel	

### Salate

Feiner Gartensalat.....	11,90€
mit Wasabi-Sesam-Hähnchen und frittierten Glasnudeln	
Frischer Wildkräutersalat.....	13,50€
mit Knoblauchgarnelen und Schinckencrostoni	

### Hauptgerichte

Tranchen vom französischen Hähnchen.....	16,20€
mit Zitronenthymian, geschmortem Gemüse und geschwenkten Rosmarinkartoffeln	
Schweinefilet mit Kräuterkruste.....	17,50€
Calvadossauce, Schupfnudeln und Saisongemüse	
Hirschkalbsrücken rosa gebraten.....	23,50€
mit Portweinscharlotten, Kräuterspätzle und Saisongemüse	
Gebratenes Filet vom Rind.....	25,90€
mit Marsalajus, sautierten Pilzen und Tomaten Gnocchi	

#### Vegetarische Gerichte

Frisches buntes Grillgemüse mit Kräuterdip.....	11,60€
Hausgemachte Nudeln.....	12,90€
mit frischen Pilzen, Tomaten und Rucola	

### Fisch

Forellenfilet gebraten.....	15,80€
mit gedämpftem Korianderspinat, Kräuterkartoffeln und Hummersauce	
Lachs mit hausgemachten Nudeln.....	16,90€
leicht gerahmt mit Spinat und Kirschtomaten	
Zander gewürzt mit Tandoori.....	17,20€
auf frischem Meeresspargel, Basmatireis und Safranschaum	

## Kindergerichte

Leuchtturm.....	5,20€
Spagetti mit Tomatensauce	
Zwergentopf.....	6,50€
Hühnerfrikassee mit Salzkartoffeln	
Schlaraffenland.....	6,90€
Fischstäbchen mit Kartoffelpüree, Gemüse und Dillsauce	

## Desserts

Mascarpone mousse mit Cointreau.....	5,80€
Mandelkrokant und Honignetz	
Erfrischendes Mangosorbet.....	6,50€
mit Champagnerschäum und geeisten Himbeeren	