

# Tageskarte

## Vorspeisen

### Geschmorte Aubergiene

„kalt serviert“ mit Fetakäse, frische Tomaten, Kräutern und Koriander  
8,90

### Dumplings

„mediterraner Art“ gefüllt mit Beef und frischen Kräutern, serviert in Crying Tiger Sauce  
9,90

### Baby Calamari

gefüllt mit Fetakäse, serviert auf rote Bete Carpaccio und Basilikumpesto  
11,90

### Carpaccio vom Loup de Mer

serviert in Miso- Lime- Ingwer Marinade  
13,90

### Tagliatta vom Thunfisch

mariniert mit Zitrone, Trüffelöl und Rosebeeren  
14,90

### Rindertatar

„nach traditioneller französischer Art“  
15,90

### Jakobsmuscheln

gratiniert mit Parmesankäse und Champagner, serviert mit Spaghetti Aglio e Olio  
15,90

### Fines de Claire Austern

„halbes Dutzend“ serviert mit Charlottenvinaigrette  
15,90

## Hauptgerichte

### Cherry Salat

Cherrytomaten, Hartbrot vom Johannesbaum, rote Zwiebeln,  
dicke Kapern, Fetakäse und Biologisches Olivenöl  
11,90

### Wassermelonen Salat

Kernlose Wassermelone, Avocado, Jalapenos, Fetakäse, Koriander, Lime  
12,90

### Bourekis aus Kreta „Vegetarisch“

Gemüseauflauf nach Kretanischer Art, serviert mit Beilagensalat und Joghurt- Minze Dip  
14,90

### Schweinefilet

gefüllt mit Fetakäse, frischem Gemüse und Kräutern, im Backofen mit Käse  
überbacken, serviert mit Butterreis und Pfannengemüse  
17,90

### Surf 'n Turf

Rinderlende „medium“ und Cambas, in feiner Hummer Soße, serviert mit Babykartoffeln und Julien Gemüse  
24,90

### Lammkronen Scheiben

„rosa gebraten“ mariniert mit Olivenöl, Weißwein, Rosmarin und Zitrone,  
serviert mit Babykartoffeln und sautiertem Gemüse  
26,90

### Ganzer Steinbutt

serviert mit sautiertem Gemüse oder Gemischtem Salat  
26,90

### Kalbs Tomahawk

ca. 300gr. serviert am Holzbrett mit Meiskolben, Pfannengemüse und Baby Kartoffeln  
42,00