

# Tageskarte

## Vorspeisen

### Ziegenkäse

in Seranomantel vom Grill, serviert auf sautiertem Gemüse und Basilikumpesto  
8,90

### Geschmorte Aubergiene

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

### Dumplings

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

### Zucchini Blüten

gefüllt mit Fetakäse, in Tempura gebraten,  
serviert mit feiner Tomaten- Knoblauch- Basilikum Soße  
10,90

### Baby Calamari

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

### Thunfischtatar

mariniert mit Avocado und Soja- Trüffel Soße  
14,90

### Rindertatar

„nach traditioneller französischer Art“  
15,90

### Jakobsmuscheln

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

### Acelin Austern „Spéciale de Claire“

„halbes Dutzend“ serviert mit Charlottenvinaigrette  
15,90

## Hauptgerichte

### Bourekis aus Kreta „Vegitarisch“

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

### Miesmuscheln

in Tomaten- Minzen- Knoblauchsauce „oder“ in Weißwein- Sahne- grüner Pfeffer- Knoblauchsauce  
16,90

### 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