

# Tageskarte

## Vorspeisen

### Ziegenkäse

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

### Getrübete Sellerieschaumsuppe

„nach Art des Hauses mit frischen Trüffel“  
9,90

### Baby Calamari

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

### Thunfischtatar

mariniert mit Avocado und Soja- Trüffel Soße  
14,90

### Beef Carpaccio

serviert mit Olivenöl, Zitrone, Kapern, Parmesanflocken und frischen Kräutern  
14,90

### 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 „Vegetarisch“

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

### Kabeljaufilet

gebraten in Hummerbutter, serviert auf geschmorte Kartoffeln und Zucchini, in feiner Zucchini Mayonnaise  
17,90

### Kalbsleber

vom Grill, mit gerösteten Zwiebeln, serviert mit Butterreis und sautiertem Gemüse  
20,90

### Papardelle „Trüffel“

serviert in feiner Pilzen- Cremesoße mit frischen Trüffel  
19,90

### Kalbsleber

vom Grill, mit gerösteten Zwiebeln, serviert mit Butterreis und sautiertem Gemüse  
20,90

### Surf 'n Turf

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

### Lammkronen

„rosa gebraten“ in Kräuterkruste vom Grill, serviert mit Rosmarinkartoffeln und sautiertem Gemüse  
26,90

### Ganzer Steinbutt

serviert mit sautiertem Gemüse oder Gemischtem Salat  
26,90

### Kalbs Tomahawk

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