

Tageskarte

Vorspeisen

Ziegenkäse

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

Dumplings

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

Getrübte 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

Papardelle „Trüffel“

serviert in Pilzen- Cremesoße mit frischen Trüffel
19,90

Entenbrustfilet

„rosa Gregrillt“ in feiner Rowein- Creme de Cassissee Soße, serviert mit Wildreis und sautiertem Gemüse
21,90

Kalbsleber

vom Grill, mit gerösteten Zwiebeln, serviert mit Butterreis und sautiertem Gemüse
22,90

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