

# *Abendkarte*

---

**Carpaccio vom Seeteufelfilet mit Granatapfelkernen und Rucola,  
mariniert mit einem fruchtigen Zitronendressing**

€ 13,50

**Heissgeräucherte Entenbrust mit eingelegten Pfifferlingen und Feldsalat**

€ 13,50

**Wildgarnelen mit Senfrüchten in einer lieblichen Quittencreme,  
aromatisiert mit einer Prise Curry**

€ 14,-

**Cremiges rote Bete Süppchen mit Balsamicoessig und  
geräucherten Krabben verfeinert**

€ 9,-

**Spaghetti**

**mit Wildgarnelen, Strauchtomaten und Lauchzwiebeln,  
veredelt mit delikaten Thunfisch-Flocken**

Portion € 14,- / ½ € 10,50

**Kartoffelgnocchi, gefüllt mit Kürbis,  
in Salbeibutter gebraten und serviert auf einer leckeren Gemüse "Bolognese"**

Portion € 13,- / ½ € 10,-

\*\*\*\*\*

**Zartes Frischlingsfilet aus Brandenburg mit Rotweibirnen und Zwiebeln,  
dazu Kartoffelgratin**

€ 29,-

**Rosa gebratene Lammfiletröllchen mit Parmaschinken gefüllt,  
serviert auf karamellisiertem Chicoreesalat, dazu Bamberger Hörnchen**

€ 30,-

**Zarte Rinderbäckchen, in Lagrein bei niedriger Temperatur geschmort  
auf cremigem Selleriepurré,**

**veredelt mit frisch gehobeltem, schwarzem Trüffel**

€ 30,-

**„Tagliata di Manzo“**

**Entrecote vom US-Weiderind in Rosmarinbutter, serviert auf Rucolasalat mit  
Granatapfelkernen und Parmesan**

€ 32,-

Täglich frischer Fisch nach Marktangebot in der Kühlvetrine, gerne nach Wunsch zubereitet !!!  
Wir verwenden ausschliesslich Fisch aus kontrolliertem Wildfang, keine Aquakultur !

(Allergikerkarte auf Wunsch Vorhanden)