

KLASSISCHE SPEISEKARTE


VORSPEISEN

- Avocado-Tigergarnelen-Salat mit Mango, Spargeln, gerösteten Mandeln und Avocado-Soße 13.00 EUR**
- Caesar Salat mit Gran Moravia-Käse, Toast und Anchovis-Soße 7.00 EUR**
mit Bacon. +1.50 EUR
mit Hähnchenstreifen +2.00 EUR
mit heiß geräuchertem Lachsfilet nach NIKLÄVS Art +8.00 EUR
mit Tigergarnelen +8.00 EUR
- Brie-Käse gebraten in Mandelraspeln   10.00 EUR**
Birnen-Vogelbeermarmelade, Quitten-Apfelpüree, im Honig gebratene Beten, Apfel und Birnen Knack, ciabatta Toast

SUPPEN

- Cremesuppe mit Meeresfrüchten und Garnelen, Papagaifisch-Filet, Muscheln und Krustentieren 12.00 EUR**
Selleriepüree mit Kokosmilch, frittiertes Lauch, Zitronengras, Ingwer, Koriander, luftgetrocknete Kirschtomaten

HAUPTGERICHTE

- Gebratene Zucchinistreifen mit grünem Buchweizen, gegrillten Paprika und luftgetrockneten Tomaten  . . . 9.00 EUR**
Getrocknete Pflaumen, gebratene Mandeln, Tofu-Käse
- Wels-Lachs-Filet-Duett gebraten in Kräutern
mit Weißwein-Maracujasoße und Blumenkohl-Sepiatinte-Püree 18.00 EUR**
Quinoos Samen und Rapsblüten
- Gegrilltes Rindersteak mit Bacon-Bratkartoffeln und Waldpilzsoße 28.00 EUR**
Langsam gebratene Thymian-Tomate, karamellierter Knoblauch und Marmelade aus roten Zwiebeln und schwarzen Johannisbeeren

NACHTISCH

- Marzipan-Eis Torte 7.00 EUR**
Spinat-Pfefferminz Sorbet, Karotten-Orangen-Praline
- Crème brûlée mit Beeren 7.00 EUR**
- Knuspriger Apfel-Cremekäse Kuchen mit Soße aus gebratenem Ananas, dazu Himbeereis 7.50 EUR**
Apfel und Ananas Chips, Beeren

Alle Preise ohne Servicekosten angegeben.
Für Gruppen ab 8 Personen werden 10% Servicekosten berechnet.