

Vorspeisen / Appetizer



10. Rinderfilet, Carpaccio mit Balsamico.

Thinly Sliced Beef Tenderloin with Balsamic Dressing.

195.-



11. Norwegischer Geräucherter Lachs mit Toast.

Smoked Norwegian Salmon with Toast.

195.-



12. Garnelencocktail mit Toast und Butter.

Shrimp Cocktail with Toast and Butter.

190.-



13. Miesmuscheln an Weissweinsauce.

Mussels in White Wine and Parsley Sauce.

190.-

14. Im Olivenöl Gebratene Garnelen mit Knoblauch und Pfeffer.

Fried Shrimps in Olive Oil with Garlic and pepper.

190.-



Suppe / Soup



19. Tagessuppe. 65.-

Soup of the day.

20. Tomatencremesuppe mit Sahnehäubchen. 90.-

Tomato Cream Soup with Whipping Cream.

21. Frische Spargelcremesuppe. 90.-

Fresh Asparagus Cream Soup.

22. Flädlesuppe, Klare Fleischbrühe mit Einlage. 90.-

Beef Broth with Finely Sliced Pancakes.

23. Hausgemachte Gulaschsuppe. 155.-

Homemade Goulasch Soup.

24. Bouillon mit Ei. 95.-

Beef Broth with Egg.