

## Mittagskarte

### Vorspeisen

€

Vollwertsalat  
mit Avocado-Dijonsenf Vinaigrette und Toskanischem  
Grillgemüse  
**Mixed salad with avocado mustard vinaigrette and  
grilled vegetables**

9,00

Asiatisches Tatar vom Fjord Lachs  
mit Sesam Gurkensalat  
**Asian tartar of salmon with sesame cucumber salad**

12,50

6 verschiedene Kaiseki warm / kalt  
**6 different finger foods cold and warm**

14,50

### Suppen

€

Geeiste Suppe von gelben Ananas Tomaten  
mit griechischem Joghurt  
**Iced soup of yellow tomatoes with Greek yoghurt**

8,50

Japanische Ramen (Nudelsuppe)  
mit Shiitake, Kimchi, Karotte, Kräuter und Ei  
**Japanese ramen (noodles soup) with shiitake,  
kimchi, carrots, herbs and egg**

8,50

**wahlweise mit:**

mit gegrilltem Schweinebauch  
**with grilled pork belly**

9,50

mit Seawatergarnelen  
**with prawns**

9,50

<b>Fischgerichte / Fleischgerichte</b>	<b>€</b>
Filet vom Kabeljau mit Seeigel-Safransauce, Zucchini und Biskuitroulade <b>Fillet of codfish with sea urchin-saffron sauce, zucchini and biscuit roulade</b>	21,50
Wiener Schnitzel mit Röstkartoffeln	Klein 15,50
<b>Wiener Schnitzel with fried potatoes, big or small</b>	Groß 19,50
Orientalische Spanferkelhaxenbraten mit Kaschmir-Curry Waffeln und Sommergemüse <b>Oriental roasted suckling pig with curry waffles and summer vegetables</b>	19,50
Rinderfiletspitzen in Pfifferlingsrahm mit Kartoffel-Schnittlauchpüree <b>Beef fillet stripes in chanterelles cream with potato-chives puree</b>	21,50

<b>Grillgerichte</b>	<b>€</b>
6 Stück Seawatergarnelen / 6 prawns	16,50
Fjord Lachstranche 160 g / slice of salmon 160 g	17,50
4 Stück Jakobsmuscheln / 4 scallops	20,00
Bio Maishuhnbrust 200 g / Breast of chicken	16,50
3 Filetspieße vom Black Angus 220 g / 3 skewer	18,50
Rumpsteak 220 g	19,00
Black Angus Rinderfilet 200 g	24,50
Surf und Turf	26,50
Gebratene Pfifferlinge oder á la Creme / <b>fried chanterelles or á la cream</b>	8,50
<b>Beilagen berechnen wir mit</b>	<b>je 4,50</b>
Röstkartoffeln, Toskanisches Grillgemüse, Vollwertsalat, Hausgemachte Butternudeln oder Kartoffel-Gurkensalat	
<b>Saucen berechnen wir mit / sauce</b>	<b>je 2,50</b>
Pfeffersauce / pepper sauce	
Kräuterbutter / herbal butter	
Sc Bernaise	
<b>Dessert</b>	
Himbeersorbet mit Winzersekt <b>Raspberry sorbet with sparkling wine</b>	9,00
Milchmädchenmousse mit Zwetschgenragout und Vanille Creme Eis <b>Concentrated milk mousse with vanilla ice cream</b>	9,50
Lemon Pie mit Waldbeeren, Joghurt und Maracuja Sorbet <b>Lemon pie with wild berries, yoghurt and passion fruit sorbet</b>	10,00
Karambolage von der Erdbeere und Karamell <b>Collision of strawberry and caramel</b>	10,50