

VORSPEISEN

FISCH

- 410. Lachs- oder Thunfisch Tatar mit Avocado und Soja-Zitronenmarinade** 19 €
Zartes Lachs- oder Thunfisch Tatar mit Avocado, verfeinert mit einer leichten Soja-Zitronenmarinade.
- 411. Peruanisches Ceviche mit Meeresfrüchten und Kabeljau** 21 €
Frische Meeresfrüchte und Kabeljau, mariniert in Zitrusafts mit Chili, Koriander und roten Zwiebeln.
- 412. Carpaccio vom Thunfisch oder Lachs** 21 €
Dünn geschnittenes Filet vom Thunfisch oder Lachs, mit einer leichten Zitronen-Olivenöl-Vinaigrette und Kapern.
- 413. Dreierlei aus dem Meer „Fischdelikatessen Malossol“** 23 €
Eine köstliche Mischung aus mariniertem Fisch, ergänzt mit exklusivem Keta-Kaviar.

FLEISCH

- 420. Rindertatar mit Kapern und Senf-Knoblauch-Soße** 21 €
Zartes handgehacktes Rinderfilet, angerichtet mit selbstgemachter Soße, on top ein Wachtelei, dazu servieren wir knusprige Brotchips.
- 421. Carpaccio vom Rind** 17 €
Rinderfilet dünn geschnitten, mit Basilikumpesto und Dill-Radieschen-Mix.

SALATE

- 431. "Caesar" Salat** 22 €
Frischer Römer Salat mit confierten Tomaten, knusprigen Croutons und klassischem Caesar-Dressing, mit Garnelen oder Hähnchenbrustfilet.
- 432. Rote Bete-Carpaccio mit getrüffelem Ziegenkäse und karamellisierten Nüssen** 15 €
Dünne Scheiben Rote Bete, garniert mit getrüffelem Ziegenkäse, gerösteten Nüssen und Balsamico-Creme.
- 433. Wald Salat mit Birne, Pekannüssen, Gorgonzola und Honig-Senf-Dressing** 18 €
Frischer grüner Salat mit Birnen, Cherry Tomaten, Gorgonzola, karamellisierten Pekannüssen und einem Honig-Senf-Dressing.
- 434. Drei Arten Hummus** 13 €
Eine Auswahl aus cremigem Hummus, serviert mit Gemüse und Fladenbrot.

SUPPEN

- 441. Bouillabaisse aus dem Mittelmeer mit frischen Meeresfrüchten** 15 €
Ein aromatischer Suppenklassiker aus dem Mittelmeer, zubereitet mit frischen Meeresfrüchten, Kräutern und einer feinen Safran-Note.
- 442. Herzhafte Soljanka mit geräuchertem Schinken, Würstchen, Kalbfleisch und Gemüse** 13 €
Ein würziger, kräftiger Eintopf mit geräuchertem Schinken, Würstchen, Kalbfleisch, Gemüse und einer ausgewogenen Mischung aus Gewürzen.
- 443. Zwiebel-Suppe mit knusprigem Brot und geschmolzenem Käse** 11 €
Eine französische Spezialität, die mit goldbraunem Brot und geschmolzenem Käse ein gemütliches, geschmackvolles Erlebnis bietet.
- 444. Tagessuppe** 9 €
Eine leichte, saisonale Suppe, zubereitet aus frischen Gemüsesorten und verfeinert mit aromatischen Kräutern.

HAUPTGERICHTE

FISCH

- 451. Überbackene Miesmuscheln oder Garnelen in Knoblauchsoße** 17€
Zarte Garnelen oder Miesmuscheln gratiniert in einer aromatischen Knoblauchsoße.
- 452. Lachsfilet mit Limetten-Kartoffelpüree, dazu Meerrettichschaum und Keta-Kaviar** 28 €
Knusprig gebackenes Lachsfilet in Sesamkruste, serviert auf cremigem Limetten-Kartoffelpüree, mit Meerrettichschaum und würzigem Keta-Kaviar.
- 453. Gebackener, in Miso marinierter Kabeljau, serviert mit Tokyo-Reis und asiatischer Soße** 27 €
Kabeljau mariniert in Miso und Sake, bis zur Zartheit gebacken, mit Reis und Soße serviert.
- 454. Oktopus mit cremigem Akzent** 27 €
Zart gegrillter Oktopus, serviert mit einem cremigen Zitronen-Risotto, das die Aromen perfekt ergänzt.

FLEISCH

- 461. Ribeye-Steak mit Ofengemüse und Kräutern** 35 €
Saftiges Ribeye-Steak, serviert mit geröstetem Ofengemüse und frischen Kräutern.
- 462. Gegrillte Maispoularde auf geröstetem Gemüse mit Balsamico-Honig-Glasur** 24 €
Zarte, gegrillte Maispoularde, serviert mit geröstetem Gemüse und einer feinen Balsamico-Honig-Soße.
- 463. Lammkarree mit Trüffelpüree und Parmesan-Sahnesoße** 32 €
Zartes Lammkarree, serviert mit Trüffelpüree und einer cremigen Parmesan-Sahnesoße.
- 464. Rinderfilet in grüner Pfeffersoße mit Risotto Verde** 29 €
Zartes Rinderfilet, begleitet von einer würzigen grünen Pfeffersoße, serviert mit cremigem Risotto Verde, das mit frischen Kräutern und zartem Blattgemüse verfeinert wird, um die Aromen zu ergänzen und die Schärfe der Soße abzurunden.
- 465. Chef-Rocket-Burger mit karamellisierten Zwiebeln, Speck, Raclette-Käse und Rucola** 21 €
Ein saftiger Burger mit karamellisierten Zwiebeln, knusprigem Speck, geschmolzenem Raclette-Käse, frischen Tomaten, Gurken, Rucola und unserer speziellen Soße, serviert mit Steakhouse-Pommes.

VEGAN

- 471. Tofu-Spieße auf Tomaten-Pesto-Gemüse** 18 €
Knusprige Tofu- und Pilzspieße, serviert auf sautiertem Gemüse, mit der Zugabe von aromatischen Tomaten und gebratenem Kohl.
- 472. Auberginen-Türmchen** 15 €
Schichtweise gebackene Auberginen mit frischem Tomatenragout, veganem Käse und einem Hauch frischen Basilikum.

DESSERTS

- 481. Baklava-Rolle mit Pistazien, Minz-Honig-Sirup und Zitronen-Sorbet** 14 €
Knusprige Baklava-Rolle, gefüllt mit Pistazien, begleitet von einem Minz-Honig-Sirup.
- 782. Matcha-Cheesecake mit Mango-Salsa** 12 €
Cremiger Matcha-Cheesecake, serviert mit frischer Mango-Salsa.
- 483. Schokoladenfondant mit weißer Schokolade, Vanilleeis und Waldfruchtsoße** 14 €
Warm schmelzender Schokoladenfondant mit weißem Schokoladenkern, serviert mit Vanilleeis und einer Waldfruchtsoße.