

## Suppen

<b>Minestrone</b>   Zucchini   Blumenkohl   Brokkoli   Tomate   Karotten	6,50 €
<b>Tomatensuppe mit Croutons</b>	5,50 €

## Vorspeisen

<b>Eingelegte Manzanilla-Oliven</b> mit Petersilie und Knoblauch	3,50 €
<b>Focaccia</b> (Ligurisches Fladenbrot mit Olivenöl aus dem Pizzaofen) <b>mit Aioli</b>	3,90 €
<b>Dreierlei Bruschetta</b> Tomate/Mozzarella   Auberginencreme   Thunfischcreme	8,50 €
<b>Handgemachte Steinpilz-Tortelloni</b> Pilzrahmsoße   Hausgemachtes Pesto	11,50 €
<b>Burrata</b> Bunter Tomatensalat   Basilikum	11,50 €
<b>Saiblingsfilet</b> Blumenkohlpüree   Kamelienschaum   Radieschenpesto	14,90 €

## Salate

<b>Caesars Salad</b> Knusprige Streifen von der Hähnchenbrust	13,50 €
<b>Summertime Salad</b> Melone   Schafskäse   Pfifferlinge   Tomaten   Gurken   Granola	14,50 €
<b>Warmer Ziegenkäse mit Crumble auf buntem Salat</b> Orange-Ingwer-Crumble   Walnüsse	14,50 €

## Hauptgerichte

<b>Linguini mit frischen Pfifferlingen</b> Pfifferlinge   Kirschtomaten   Rote Zwiebeln	15,50 €
<b>Spaghetti AOP mit Meeresfrüchten</b> Babycalamari   Venusmuscheln   Garnelen	15,50 €

<b>Tagliarini mit Kalbsbolognese und Trüffel</b> Parmesan (ohne Trüffel 12,50 €)	15,50 €
<b>Gebratene Forelle im Ganzen</b> Bunter Salat   Butterkartoffeln	17,50 €
<b>Gebratener Seeteufel</b> Sautierter Babyspinat   Kräuterrisotto   Hummersoße	22,50 €
<b>Zwei Wiener Schnitzel vom Kalb</b> Lauwarmer Kartoffelsalat   Salatbouquet   Wildpreiselbeeren	21,50 €
<b>GOP Gold Label Nebraska Beef (wird in Tranchen serviert)</b> Ofenkartoffel mit Kräuter-Crème-Fraîche   Bunter Marktsalat	21,50 €

### Desserts

<b>Waldbeerentarte auf Vanillecreme mit Vanilleeis</b>	7,50 €
<b>Crème Brûlée von der Tonkabohne</b>   Schokoladeneis*	7,50 €
<b>Französische Rohmilchkäse</b> Roter Feigensenf	12,50 €

### Hausgemachtes Eis und Sorbet

<b>Himbeer-Kokos-Sorbet</b>	Kugel 2,00 €
<b>Orange-Ingwer-Joghurt*</b>	Kugel 2,00 €
<b>Sahne-Karamell-Erdnuss*</b>	Kugel 2,00 €
<b>Kürbiskern-Sahne*</b>	Kugel 2,00 €

\*Mit Sahne und Milchprodukten

Sehr geehrter Gast,  
wir sind gesetzlich dazu verpflichtet folgende Inhaltsstoffe zu kennzeichnen:  
Glutenhaltige Getreide - Eier - Fische - Sojabohnen - Milch - Schalenfrüchte - Sellerie - Senf - Sesam -  
Schwefeldioxid und Sulfide - Lupinen - Weichtiere  
Da wir täglich frisch für sie kochen, könnte es sein, dass Spuren dieser Stoffe in unseren Gerichten, die in der Karte und auf der Tafel stehen, vorhanden sein könnten. Sollten Sie Allergien haben, erkundigen Sie sich bitte bei uns, was wir Ihnen alternativ zubereiten können.