

Diner

Die Abendküche hat geöffnet ab 17.00 Uhr

A la carte

Vorspeisen

Island-Garnelen-Cocktail	9,50
Mit klassischer Cocktailsauce	
Carpaccio	9,75
Mit Tomatenwürfeln, Kernenmix, Rucola, Parmasan und Basilikum-Mayo	
Gefüllte Champignons (veg.)	9,50
Marinierten Champignons gefüllt mit Ziegenkäse gratiniert mit Gruyère	
Gambas pil pil	9,75
In Knoblauchöl mit rotem Pfeffer	
Pastetchen Hähnchenragout	7,50
Hähnchenragout mit Champignons	

Suppen

Tomaten Basilikumsuppe (veg.)	5,00
Champignoncremesuppe (veg.)	6,00
Französischen Zwiebelsuppe gratiniert mit Gruyèrekäse	7,00
Garnelen-Kokos-Suppe mit rotem Curry und Gemüse	8,00
Hummersuppe mit einem Schuss Cognac	8,00

Hauptgerichte

Tournedos	26,50
Mit Rotweinsauce	
Kalbszunge	18,50
Mit Champignonsauce	
Hähnchensatay	14,50
Mit Krabbencracker und Röstzwiebeln	
Orientalische gebratene Garnelen	16,50
Mit Gemüse und Basmatireis	
Thunfischsteak	19,50
Parniert mit Sesam und roter Pfeffer serviert mit Sojasauce	
Pochierter Lachs	18,50
Mit Hummersauce	
Pfannkuchlein (veg.)	17,50
Gefüllt mit Spinat und Gorgonzola	

Alle Hauptgerichte werden serviert mit Pommes, Gemüse, Salat und Mayonnaise.