

## Speisekarte

### Vorspeisen

Grüner Gartensalat	16.50
Hummersuppe mit Krebschwänzen	19.50
Warmer Ziegenkäse auf Gemüsesalat	16.50
Crevettencocktail	19.50
Rindstatar mit Hausbrot	23.50/34.50

### Fisch

Gebratener Saibling mit Selleriestock und glacierten Karotten	39.50
Pochierter Kabeljau auf bunten Gemüse, Flusskrebse (Leipziger Allerlei) und Dillschaum	47.50
Filet vom Wolfsbarsch, Ofengemüse und Tomatenrisotto	56.50
Confiertes Seeteufelfilet auf Erbsenpüree, mit gebratenen Jakobsmuscheln und Lardo	58.50

### Fleisch

Gegrillte Maispoularde mit Quinoa-Kichererbsensalat	34.50
Rindsfilet mit grünem Spargel und Rosmarin-Kartoffeln	59.50
Wienerschnitzel mit Kartoffel-Gurkensalat	49.50

### Vegetarisch

Cicorino Rosso / oder Feta mit Quinoa-Kichererbsensalat und gedörrten Aprikosen	26.50
Zitronen-Ricotta-Ravioli mit Salbeibutter und Parmesanschaum	34.50

### Desserts

Crema Catalana	12.50
Apfelstrudel mit Vanillesauce	13.50
Hausgemachter Schokoladenkuchen mit Greizer-Rahm	15.50

Über Allergene und die Herkunft unserer Fleisch- und Fischgerichte geben Ihnen unsere Servicemitarbeiter gerne Auskunft.