

# Tageskarte

## Vorspeisen

Bruscetti Variation an Salatbouquet  
(geröstete Weißbrotscheiben, verschieden belegt)  
10,00 €

Hausgemachte Antipasti- Variation mit frischen Baguette  
10,00 €

Salatteller „Goliath“ mit roten Zwiebeln, Hirtenkäse,  
Hähnchenbrust oder gebratenen Garnelen  
11,00 €

## Suppe

Tomatencremesuppe mit frischen Kräutern  
5,00 €

Klare Ochsenschwanzsuppe mit altem Sherry,  
Gemüwestreifen und Ravioli  
5,00 €

## Fisch

Gebrautes Zanderfiletfilet auf sautiertem Babyblattspinat,  
mit Petersilienkartoffeln  
22,00 €

## Fleisch

*Gebratene Kalbsleber mit Balsamicozwiebelchen, getrüffeltem  
Kartoffelpüree und karamellisierten Apfelspalten*  
17,00 €

*Kalbstafelspitz mit sautiertem Wurzelgemüse, Apfel - Meerrettichsoße  
und Bouillonkartoffeln*  
19,00 €

*Perlhuhnbrust auf geschmolzenen Tomaten  
und Kräutergnocchi*  
20,00 €

*Saltimbocca vom Kalbsrücken mit Romanescogemüse  
und Rosmarindrillingen*  
20,00 €

## Vegetarisch

*Ravioli gefüllt mit Trüffel-Ricotta-Creme  
an Tomaten-Auberginensugo*  
12,00 €

## Dessert

*Aprikosen - Sauerrahmquiche mit Grand Marnier - Himbeersorbet*  
9,00 €

*Tarte au chocolate mit Karamellsoße und Cashew - Sauerrahmeis*  
9,00 €

*Auswahl französischer Rohmilchkäse  
mit Früchten und Feigensenf*  
11,00 €