

### *Auf die Gabel fertig los...*

<i>Crostini mit Nussbutter, Pfifferlingen und Salbei</i>	<i>12,00 €</i>
<i>Lachs – Avocado – Carpaccio mit Sesam</i>	<i>15,00 €</i>
<i>Vitello Tonnato à la Chefin</i>	<i>15,00 €</i>
<i>Variation italienischer Antipasti mit Baguette aioli</i>	<i>12,00 €</i>

### *Lirum, Larum, Löffelstiel...*

<i>Kalte Rote Bete – Suppe mit Kartoffeln</i>	<i>8,00 €</i>
<i>Bohneneintopf mit Rind und Zitronen - Joghurt</i>	<i>9,00 €</i>
<i>Schottischer Fisch-Kartoffel-Eintopf mit Whisky</i>	<i>9,00 €</i>

### *Frisch vom Acker...*

<i>Wassermelonensalat mit Feta und Bresaola</i>	<i>15,00 €</i>
<i>Gegrillte Aprikosen mit Garnelen in Gewürzsirup auf Salat</i>	<i>15,00 €</i>
<i>Salat von zweierlei Tomaten mit Büffelmozzarella und Sesam</i>	<i>14,00 €</i>

*Alles wärmstens zu empfehlen...*

<i>Arabische Schweinerippchen an Petersiliensalat mit Koriander und Naan</i>	<i>27,00 €</i>
<i>Rumpsteak mit Rosmarinbutter auf Süßkartoffelpüree, Pilzen und Frühlingzwiebeln</i>	<i>29,00 €</i>
<i>Kalbsschnitzel auf Kartoffel-Gurken-Salat</i>	<i>29,00 €</i>
<i>Hähnchenbrust „Kiewer Art“ mit Rote Bete auf Tagliatelle und Gorgonzola</i>	<i>23,00 €</i>
<i>Lammhaxe an Kartoffel-Knoblauch-Gratin mit Birnen-Bohnen im Schinkenmantel</i>	<i>25,00€</i>

*Fischers Fritze...*

<i>Steinbeißer im Parmaschinken-Mantel auf Spinat und Meerrettich mit Röstkartoffeln</i>	<i>25,00 €</i>
<i>Cannelloni mit Kabeljauфарce in Paprikasose</i>	<i>22,00 €</i>

*...nicht Fisch - nicht Fleisch...*

<i>Halloumi auf Risotto mit Kapern und Espresso</i>	<i>18,00 €</i>
<i>Gorgonzola-Semmelknödel an Pilzen</i>	<i>17,00 €</i>
<i>Spaghetti aglio, olio e peperoncino</i>	<i>14,00 €</i>
<i>...geht auch klein als Vorspeise oder Zwischengang...</i>	

*Immer eine Sünde wert...*

<i>Johannisbeerparfait mit gebrannten Mandeln</i>	<i>7,00 €</i>
<i>Crème Brûlée mit Früchten</i>	<i>8,00 €</i>
<i>Weißer Kokos – Schokoladenmousse mit Kirschen</i>	<i>7,00 €</i>

*...Liebe Gäste, fragen Sie uns ruhig nach Begriffen, die Ihnen nicht ganz so geläufig sind... wir kannten vieles auch nicht bis zum Kartenwechsel...*

*„Man muss viel gelernt haben, um über das, was man nicht weiß, fragen zu können!“*