

Suppen

*Leichte Kartoffel-Zitronengrassuppe
mit Garnelenspieß und Kräuter-Knoblauchcroutons*

6,20 €

*Möhren-Orangen-Suppe
pikante Rahmsuppe mit Streifen von der Entenbrust*

6,40 €

*Würzige Parmesansuppe
italienische Käsecreme mit Pestocrostinis*

5,90 €

*„Pho“
Vietnamesische Spezialität
Geflügelbrühe mit Hähnchen, Reisnudeln und frischen Kräutern
als Einlage*

5,50 €

Vorspeisen

*Asiatische Bruschetta
mit Tomaten, Chili, Sesam und Zwiebeln auf geröstetem
Weissbrot*

5,00 €

*Carpaccio vom Rinderfilet
mit Kräuter-Balsamicomarinade gehobeltem Parmesan und
Rucola*

14,10 €

*Lachstatar mit Kartoffel-Zucchini-Blini & buntem
Salatbouquet*

12,60 €

Vitello Tonnato an Thunfisch-Kapern-Creme & Rucolanest

13,70 €

*bunter Antipastiteller von gebratenen
Champignons, Zucchini, Auberginen, Oliven & getrockneten
Tomaten*

11,80 €

Salate

Beilagensalat

kleiner bunter Salatteller der Saison mit Hausdressing

4,50 €

Sommersalat

Blattsalate der Saison mit marinierten Putenbruststreifen und Früchten an Hausdressing

11,80 €

Salat á la Lacus

Rucolasalat mit gegrillten Garnelen, lauwarmen Cocktailtomaten und Parmesan an Balsamicoglaze

12,90 €

Nizza Salat

klassisch mit Thunfisch, Bohnen, Tomaten, Gurken, Ei, Schafskäse und Oliven, angerichtet auf Salatbett

10,70 €

Tomatensalat von Cocktailtomaten und Babymozzarella an Balsamicodressing mit frischem Basilikum auf Blattsalaten angerichtet

11,20 €

Vegetarische Gerichte

Hausgemachte Lasagne

mit Rahmspinat gefüllt und Schafskäse überbacken

10,80 €

Zucchinipiccata

*Scheiben von Zucchini im Parmesan-Ei-Mantel gebacken
auf Spaghettinis und pikantem Tomatenragout*

12,50 €

*Sellerieschnitzel mit Maisflocken paniertan bunten
Gemüsetagliolinis und würziger Karottencreme*

12,40 €

Mediterraner Gemüsestrudel

*mit Paprika, Zucchini, Tomaten und Schafskäse gefüllt,
Parmesan gratiniert an Salatbouquet & Avocado-creme*

13,60 €

Pasta

*Ricottaravioli
auf Tomaten-Kräuter-Creme,
dazu gegrillte Hähnchenbrust*

12,40 €

*Pasta „Salmone“
feine Bandnudeln mit Lachswürfel, Frühlingszwiebeln
und Cocktailtomaten in Limonensauce*

12,40 €

*Spaghetti „Mediterran“
mit getrockneten Tomaten, Oliven, Paprika und frischen
Kräutern
in Olivenöl angeschwenkt dazu Parmesan*

10,80 €

*Penne „Rigate“
Penne mit gebratenem Speck, Pesto, Parmesan & Sahne
angeschwenkt dazu frischer Rucola*

11,50 €

Fischgerichte

*Ragout von Jakobsmuscheln und Garnelen
auf buntem Gemüse in Limonenschaum und Parmesanrisotto*

20,20 €

*rosa gegrilltes Lachsfilet an feiner Mandelsauce
und bunten Gemüsetagliolinis*

17,80 €

*Zanderfilet „Griechische Art“
mit Tomaten, Paprika, Oliven, Knoblauch und Schafskäse
überbacken dazu spanische Kartoffeln*

18,90 €

*Thunfischsteak
auf pikantem Tomaten-Zucchini-Ragout & Salbeikartoffeln*

27,00 €

Fleischgerichte

*Barberie Entenbrust
in Honig-Soja-Marinade
mit Butterbohnen und spanischen Kartoffeln*

18,90 €

*Schweinefilet
im Speckmantel gebraten an Balsamico-Rosmarin-Jus auf
Gemüstreifen und Tagliolini*

17,80 €

*Argentinisches Rumpsteak
mit Butterbohnen und Bratkartoffelwürfeln an Preiselbeer-
Zwiebel-Confit*

21,80 €

*Argentinisches Rinderfilet auf sautierten Gemüstreifen und
Parmesanrisotto an Pfefferrahmsauce*

25,50 €

Belegen können auch von anderen Gerichten kombiniert werden

Dessert

Schokoladen-Vanille-Tarte auf Himbeerspiegel mit Walnusseis

6,90 €

Ananascarpaccio

*mit Minzpesto mariniert dazu 3-erlei Sorbet von Heidelbeere,
Zitrone & Mango*

7,20 €

*Gebackenes Vanilleeis an Schokoladensauce und Orangenfilets
mit Sahne*

6,20 €

Panna cotta & Mangoparfait auf Ragout von Waldbeeren

6,70 €

*Auswahl an verschiedenen französischen Käsesorten, dazu
Trauben, Butter & Baguette*

12,40 €

