Die Speisekarte

Vorspeisen[1]

Carpaccio Classico | Rind, Parmesan, Pinienkerne & Zitrone | 18€
Classic carpaccio | Beef, Parmesan, pine nuts & lemon

Kürbis Suppe | Eismeergarnelen | 12,5€
Pumpkin soup | artic shrimps

Rote Beete Salat | geflämmter Ziegenkäse | 19,5€
Beetroot salad | flamed goat cheese

Hauptgerichte[1]

Gegrilltes Entrecôte | Pilzrisotto | Zwiebelkompott | 42€
Grilled entrecôte | mushroom risotto | onion compote

Rosa gebratene Entenbrust | Linsengemüse mit Rahm | 34€
Pink-roasted duck breast | Lentils with cream

Kabeljau | Süßkartoffelpüree | lauwarme Wakame Algen 35€
Cod | mashed sweet potatoes | lukewarm wakame (seaweed)

Surf and Turf à la Funky Kitchen | 35€
Gegrillte Riesengarnelen mit Carpaccio-Röllchen vom Rind mit frischem Rucola und Parmesan.
Grilled king prawns with beef carpaccio rolls, fresh rocket salad and Parmesan cheese.

Rote Beete Sticks | Ratatouille | Kartoffelspieß (vegan) | 30€
Beetroot sticks | ratatouille | potatoes (vegan)

Dessert[1]

Crème Brûlée | 10€

Chocolat Malheur | Mango-Sorbet | 12,5€
Chocolat Malheur | mango sorbet

Empfehlung aus der Küche

Rosa gebratenes Rinderfilet | Pilzrisotto 49€

[1] Sie sind Allergiker oder haben eine Lebensmittelintoleranz. Dann sprechen Sie uns bei Fragen zu verwendeten Zutaten an. Änderungen und Irrtümer an der Speisekarte vorbehalten.