

SALADS / SALATE

- Grilled beef salad with goat cheese flavored with honey - turmeric dressing** 14 €
Salat mit gegrilltem Rindfleisch, Ziegenkäse und Honig-Curcuma-Dressing
- Lettuce salad with grilled duck breast and pine nuts served with honey - balsamic dressing** 14 €
Grüner Salat mit gebratener Ente und Pinienkernen, serviert mit Honig-Balsamico-Dressing
- Salad with mould blue cheese, strawberries and avocado served with passion fruit sauce** 11 €
Salat mit Blauschimmelkäse, Erdbeeren und Avocado, serviert mit Passionsfrucht-Sauce
- Fresh salad with tiger shrimps and bilberries served with provence dressing** 14 €
Frischer Salat mit Tigergarnelen und Blaubeeren, serviert mit Provence-Dressing

COLD APPETIZERS / KALTE VORSPEISEN

- Tiger shrimps with mango and pineapple served with spicy bell pepper jam** 12 €
Tigergarnelen mit Mango und Ananas, serviert mit scharfen Paprika-Marmelade
- Mozzarella with Serano ham and figs** 11 €
Mozzarella mit Serrano-Schinken und Feigen
- Mediterranean tartar „TRIO“ - tuna, salmon and octopus served with Japanese Mirin sauce** 13 €
Mittelmeer-Tartar „TRIO“ - Thunfisch, Lachs und Oktopus, serviert mit japanischer Mirin-Sauce
- Avocado tartar with quinoa and Ricotta cheese** 11 €
Avocado-Tartar mit Quinoa und Ricotta

HOT APPETIZERS / WARME VORSPEISEN

- Baked scallops served with white wine sauce** 15 €
Gebackene Kammuscheln in Weißweinsauce
- Grilled pink tuna served with cranberry – chilli sauce** 15 €
Gegrillter rosa Thunfisch, serviert mit Moosbeeren-Chili-Sauce
- Fig baked with goat cheese served with honey-balsamic dressing** 14 €
Gebackene Feige mit Ziegenkäse und Honig-Balsamico-Dressing
- Risotto with boletus** 14 €
Risotto mit Steinpilzen

SOUPS / SUPPEN

- Creamy boletus soup with duck and fennel** 8 €
Cremige Steinpilzsuppe mit Ente und Fenchel
- Spicy Thai style vegetable soup** 8 €
Würzige thailändische Gemüsesuppe
- „Old fisherman“ soup with halibut, salmon and tiger shrimp** 9 €
„Alter Fischer“ - Suppe aus Heilbutt, mit Lachs und Tigergarnele

MAIN FISH COURSES / HAUPTGÄNGE - FISCH

- Roasted pike – perch with green asparagus and potato crisps served with white wine sauce and broccoli cream** 17 €
Gebratener Zander mit grünem Spargel und Kartoffelchips, dazu Weißweinsauce und Brokkoli-Rahm
- Halibut roast with Ratatouille and tiger shrimp served with saffron sauce** 17 €
Gebratener Heilbutt mit Ratatouille und Tigergarnele, serviert mit Safransauce
- Roasted mediterranean octopus with blue potato and avocado** 21 €
Gebratener mediterraner Oktopus, dazu blaue Kartoffeln und Avocado
- Gourmet Dorado with roasted zucchini and Chimichurri sauce** 17 €
Gourmet Dorado, dazu geröstete Zucchini und „Chimichurri“-Sauce

*For more information and details of ingredients causing any allergies, intolerance or containing GMO please contact our personnel.

*Für weitere Informationen und Details zu Inhaltsstoffen, Nahrungsmittelunverträglichkeiten und -allergien sowie GVO wenden Sie sich bitte an unser Personal.

MAIN MEAT COURSES / HAUPTGÄNGE - FLEISCH

Aged beefsteak served with potato „Gratin“ and Port wine sauce <i>Gegrilltes Beefsteak, dazu Kartoffelgratin und Portweinsauce</i>	25 €
Pan roasted duck breast with hot vegetables and wasabi sauce <i>Gebratene Entenbrust, dazu heißes Gemüse und Wasabi-Sauce</i>	19 €
Roasted duck leg served with potato puree and caramelized red cabbage <i>Gebratene Entenkeule, dazu Kartoffelpüree und karamellierter Rotkohl</i>	17 €
Grilled turkey breast served with baked spinach and orange <i>Gegrillte Truthahnbrust, serviert mit gebackenem Spinat und Orangen</i>	18 €
Roasted lamb chop served with cauliflower puree, green beans and green pepper sauce <i>Gebratenes Lammkotelett, serviert mit Blumenkohlpüree, grünen Bohnen und grüner Pfeffersauce</i>	21 €

SNACKS / SNACKS

Lithuanian cheese plate <i>Litauische Käseplatte</i>	9 €
Cheese - fruit plate <i>Käse-Obst-Teller</i>	10 €
Stuffed olives plate <i>Gefüllte Oliven</i>	9 €

DESSERTS / DESSERTS

Hot chocolate „FONDANT“ with ice cream <i>Geschmolzene Schokolade „FONDANT“ mit Eis</i>	8 €
„Pavlova“ dessert <i>Neuseeländische Baiser-Torte „Pavlova“</i>	7 €
Chocolate Mousse „Trio“ <i>Mousse au Chocolat „Trio“</i>	8 €
Homemade Sorbets <i>Hausgemachte Sorbets</i>	5 €

HOT DRINKS / HEIßE GETRÄNKE

Coffee <i>Kaffee</i>	3 €
Coffee with milk <i>Kaffee mit Milch</i>	3 €
Cappuccino <i>Cappuccino</i>	3 €
Tea <i>Tee</i>	3 €
Ginger tea <i>Ingwertee</i>	4 €

SOFT DRINKS / SOFT GETRÄNKE

Pepsi, 7-up, Mirinda, Tonic	3 €
Still or sparkling water <i>Mineralwasser naturell, medium</i>	3 €
Fresh juice <i>Frisch gepresster Saft</i>	4 €
Juice <i>Saft</i>	2 €

Gratuity is not included in your bill, but always welcome
Trinkgeld nicht in Ihrer Rechnung enthalten, aber willkommen

If you wish to have a dish which is not in the menu, our kitchen team will be glad to cook it, if there are relevant ingredients available!!!
Wenn Sie ein Gericht wünschen, das nicht im Menü steht, bereitet es Ihnen unser Küchenteam sehr gerne zu, sofern die relevanten Zutaten vorhanden sind!!!