

Vorspeisen und kleine Spezialitäten

- Frische Austern „Fine de Claire“ pro Stk. 2,80*
- Kartoffelsuppe mit schottischem Räucherlachs 6,90*
- Borussia Edelfischsuppe mit Riesengarnele 7,90*
- Feldsalat mit geröstetem Speck & Croutons 7,90*
- Ziegenkäse mit Waldhonig & Nüssen gratiniert an Wildkräutersalat 10,90*
- Carpaccio vom Rinderfilet mit frischem Parmesan & Crema Balsamico 10,90*
- Gegrillte Black Tiger Garnelen an Wildkräutersalat 13,50*

Salate

- Putenbrust mit gerösteten Sonnenblumenkernen auf Saisonsalat 10,90*
- Spinatsalat mit Putenmedaillons und Kräuterfeta 13,50*
- Zartes Lammrückenfilet mit Ratatouillegemüse auf Saisonsalat 16,50*

Pasta

- Ravioli gefüllt mit Kürbis auf Salbeibutter mit Kürbisstroh 10,50*
- Linguine mit gebratenen Meeresfrüchten, sehr pikant 14,--*
- Black Tiger Garnelen mit Chillies in Kräuter - Olivenöl auf Spaghettini 15,50*

Fleisch

- Zürcher Kalbgeschnetzeltes mit frischen Spätzle & Salat 14,50*
- Schweinelendchen in Cognac-Pfeffersauce, Röstkartoffel & Salat 14,50*
- Kalbisleber auf Salbeijus mit Röstkartoffeln & Salat 15,50*
- Wiener Schnitzel vom Kalb mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren & Salat 19,50*
- Argentinisches Rumpsteak mit Kräuterbutter, Röstkartoffeln & Salat 20,50*
- Lammrücken in Kräuterkruste, Rosmarinkartoffeln & grünen Bohnen 24,50*
- Argentinisches Filetsteak mit Kräuterbutter, Röstkartoffeln & Salat 26,50*

Fisch

- Zanderfilet auf Wirsing, Butterkartoffeln & Salat 16,50*