



## *Vorspeisen*

**Französischer Ziegenkäse auf Feldsalat  
mit Rucola-Senf-Dressing und Walnüssen  
11,50 €**

**„Gambas al ajillo“  
Garnelen gebraten in Knoblauch  
und Peperoni  
12,50 €**

**Carpaccio vom Angusrind mit Rucola,  
Parmesankäse und Pinienkernen  
14,50 €**

**„Vitello Tonnato“  
Dünne Kalbsscheiben mit Thunfisch creme  
und Kapern  
14,90 €**

**„Sopa de peiche“  
Portugiesische Fischsuppe  
mit warmem Baguette  
18,50 €**



## *Hauptspeisen*

***Medaillons vom Schweinefilet mit Bratkartoffeln,  
Champignonsauce und Marktgemüse***  
**19,90 €**

***Tagliatelle mit gebratenen Garnelen  
in Tomatensugo***  
**23,50 €**

***Original Wiener Schnitzel mit Pommes frites,  
gemischtem Salat und Preiselbeeren***  
**28,50 €**

***Skreifilet mit Kartoffelpüree,  
Marktgemüse und einer Senfsauce***  
**29,50 €**

***Black Angus Roastbeef mit gebackener Kartoffel,  
Speckbohnen und Portweinjus***  
**33,50 €**



## *Dessert*

*Crème Brûlée*

*Vanillecreme mit braunem Zucker karamellisiert*

*7,50 €*

*Mousse au chocolat*

*7,90 €*

*Zabaione frisch geschlagen*

*mit gerösteten Mandeln*

*8,90 €*

*Gerne reichen wir Ihnen einen Digestif  
oder eine Kaffeespezialität zum Dessert!*