

Vorspeisen und Suppen

Pflaumen im Speckmantel und gegrillte Garnele^b	7,90 €	6 Pflaumen gegrillt in Bacon, dazu eine gegrillte Riesengarnele, Pane Rustico ^a
Rindercarpaccio	11,90 €	Ruccola, Parmesan, Trüffelöl, Pinienkerne, Pane Rustico ^a
Spinatbambes	8,90 €	mit hausgebeiztem Lachs ^d und selbstgemachter Gewürzmayo ^c
Knackiger Salat mit Hirtenkäse^{gh}	6,90 €	Warmer Hirtenkäse mit Kürbiskernpesto und Kürbikernöl, Pane Rustico ^a
Toskanische Tomatensuppe^{ij}	4,90 €	mit Mozzarella ^g & Croûtons ^a
Krebssüppchen^b	5,90 €	mit Garnelenragout ^b
Thaicurrysuppe	5,90 €	mit gebackenem Thaicurry-Stick

Fisch

Zanderfilet Müllerin Art^{ad}	16,90 €	Zitronenbutter, Kräuterkartoffeln und Salat
	14,90 €	Ladyportion
Fischteller „Roter Sand“^{da}	18,90 €	Filets gebraten von Lachs, Zander und Scholle auf einem Gemüse von Champignons, Zuckerschoten und Kirschtomaten mit Orangen-Pfefferbutter ^g und Nudeln ^{ac}
Fischteller „mediterran“^d	19,90 €	Dorade, rote Meerbarbe und St. Pierre auf Grillgemüse mit Tomatensugo & mediterranen Kräutern, mallorquinisches Kräuterbrot ^a mit Tomate & Oliven
	17,90 €	Ladyportion

Vegetarisch/Vegan

Ruccola-Gnocchi ^{acg}	14,90 €	Große Gnocchi mit Käsefüllung, halbtrocknete Tomaten, frischer Ruccola, gehobelter Parmesan ^g
	12,90 €	Ladyportion
Spinatbambes vegan	15,90 €	mit gegrilltem mediterranem Gemüse ⁱ mit Kräutern und Olivenöl
	13,90 €	Ladyportion
Grünes Thaicurry vegan	16,90 €	mit frischem Gemüse gegart in Kokosmilch, Basmatireis mit Kardamomkapseln und Rosenwasser
	14,90 €	Ladyportion

Dessert

Mousse au chocolat ^{acg}	6,90 €	mit hausgemachter Eiscrème ^{c,g}
2 Kugeln hausgemachtes Vanille-Eis ^g	5,90 €	mit süß gerösteten Kürbiskernen Honig und Kürbiskernöl
Schokoladensoufflée mit flüssigem Kern ^{cg}	6,90 €	mit hausgemachter Eiscrème ^{c,g}
Crème brûlée ^{c,g}	4,90 €	mit karamellisiertem Rohrzucker
Klein, Heiß & süß zum Schluß	4,90 €	3 handgefertigte leckere Macarons ^{acfgeh} verschiedener Geschmacksrichtungen serviert mit einem Espresso oder Kaffee