

Pikanter Auftakt:



Ziegenkäse im Speckmantel¹ mit Honig ⁽¹⁾

10,50

Garnelen in Knoblauchöl ⁽²⁾

9,50

Bruschetta mit Tomaten & Hirtenkäse ⁽³⁾

6,50

Birnen- Carpaccio mit Salat, Gorgonzola & Walnüsse ⁽⁴⁾

8,50

Vorspeisenteller „Unfassbar“ ⁽⁵⁾

12,50 / 19,50

Geräucherte Hähnchenbrust mit Feigen-Senf- Chutney ⁽⁶⁾

6,50

„Lachs meets Rösti“
geräucherter Lachs auf Kartoffelrösti, frischem Blattsalat mit
Sherry-Dressing ⁽⁷⁾

8,50

Gebackener Hirtenkäse auf Tomaten- Carpaccio ⁽⁸⁾

7,50



Flüssige Offenbarung:



Tomatencremesuppe mit Creme fraiche (9)

8,50

Kohlrabicremesuppe (10)

8,50

Aromatische Nudelgerichte:

Linguine mit Lachsstreifen & Pfeffer-Sahnesoße (11)

13,50

Penne „Unfassbar“ mit pikantem Rindergeschnetzeltes, Zwiebeln & Champignons (12)

16,50

Hähnchengeschnetzeltes mit Champignons, Linguine in Rahmsauce (13)

12,50



Herzhafter Fleischveredelung:



Grillteller "UNFASSBAR"

Rinderhüftsteak, Rumpsteak, gebratenes Schweinemedailon, Hähnchenbrust,
Speckstreifen¹,
Prinzessbohnen im Speckmantel¹(14)

25,50

Pfeffersteak mit Prinzessbohnen im Speckmantel¹ (15)

23,50

Schweine-Medailon- Championsauce (16)

16,50

Lamm-Lachs mit Prinzessbohnen im Speckmantel (17)

23,50

Schweine-Medailons mit Speckstreifen¹ umwickelt (18)

17,50

Gebratene Entenbrust mit Honig gratiniert, Orangen-Sauce (19)

18,50

Rinderhüfte mit Sauce Café de Paris (20)

21,50

Tagesbeilagen



Modernes Aquarium



Zander in Butter Gebraten & Salbei ⁽²¹⁾

19,50

Gebratenes Lachsfilet mit Kräuter-Tomaten-Sauce ⁽²²⁾

16,50

Rotzungenfilet mit Salatbukett ⁽²³⁾

20,50

Gebratene Garnelen mit Amazonas-Pfeffersauce ⁽²⁴⁾

19,50

Kleine Sünden:

Schokoladen Mousse ⁽²⁵⁾

6.50

Zabaione
(ab 2 Persone) ⁽²⁶⁾

12,00

Dessertvariation mit einem Espresso ⁽²⁷⁾

8,50

Erfrischendes Zitronensorbet ⁽²⁸⁾

6,60

