

Vorspeisen

Ziegenweichkäse

*dazu mit Olivenöl und Basilikum marinierte Tomatenscheiben,
Birnen-Senf- Soße und Baguette*

8,30 €

Blini mit Rauchlachs

und Sauerrahm, garniert mit Lachskaviar

8,80 €

Kleiner bunter Frühlings-Salat

mit gebackenem Ei

5,50 €

Forellen-Tatar im Rauchlachsmantel

dazu Baguette mit Frischkäse und Schnittlauch

8,80 €

Suppen

Fischsuppe a la Bouillabaisse

6,30 €

Karotten- Mango- Suppe

mit Gemüse- Crostini

5,30 €

Fischgerichte

Mit Parmesan paniertes Rotbarschfilet

*dazu Riesling- Schaumsoße,
Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln*

17,50 €

Gegrilltes Lachsfilet

*dazu Bandnudeln und fruchtiges Ragout von
Krebsschwänzen, Tomate und Mango*

18,50 €

Gegrilltes Zanderfilet

*mit Kartoffelpüree und
Ragout von grünem und weißem Spargel*

19,50 €

Gegrillte Nordsee- Seezunge

*mit Hummersoße und Gemüse von
Zuckererbsenschoten, roten und gelben Karotten
dazu Reis von rotem Französischem- und Basmati- Reis
je 100g Seezunge 6,50 € inklusive der Beilagen*

(Stück ca. 350g bis 450g)

Lammkeulenbraten

*dazu Rosmarinsoße und grüne Stangenbohnen
als Beilage Thüringer Klöße*

17,80 €

Variation von Lammrückenfilet und Lammkotelett

*dazu Rosmarinsoße, Blumenkohl- und Broccoli Röschen
als Beilage gebackene Kartoffeltaler*

21,50 €

Gebratene Kalbsleber

*mit Burgundersoße und Kartoffelpüree
dazu gedünstete Zwiebelringe und Apfelspalten*

16,80 €

Geschmorte Kalbsbäckchen

*mit rassischer Portweinsauce und Gemüse von
Zuckererbsenschoten, roten und gelben Karotten
als Beilage gebackene Kartoffeltaler*

17,80 €

Osterpotpourri

*zartes Schweinemedailon, gegrilltes Lammkotelett
und kleines Rinderhüftsteak, dazu Rotweinsauce und grüne Stangenbohnen
als Beilage Bratkartoffeln*

18,90 €

Gebratene Maishähnchenbrust

dazu Bandnudeln und Salsa di Pomodore
(aromatisch, würzige Tomatensoße zubereitet mit Olivenöl, Knoblauch und Basilikum)

15,80 €

Schweinerückensteak

dazu Sauce Bernaise und gebratene Champignons
und Steak- Haus pommes frites

15,80 €

Kalbsschnitzel

mit Frühlingsgemüse und Schwenkkartoffeln

18,50 €

Pfaffenlendchen

Schweinemedallions in Kräutereihülle gebraten
mit feiner Portweinsoße und Broccoli Röschen
als Beilage Kartoffelkroketten

Portion 16,80 €

Rumpsteak

Mareo Steakhaus Qualität
mit Sauce Bernaise und Ratatouille Gemüse
als Beilage gebackene Kartoffeltaler

23,90 €

Vegetarische Gerichte

Italienische Nudeltaschen

*mit Ricotta- Spinatfüllung
angerichtet auf Frühlingsgemüse in feiner Kräutersahnesoße
garniert mit gehobelten Berg Käse*

13,50 €

Hausgemachter Kartoffelstrudel

dazu Zucchini-Gemüse mit geschmolzenen Emmentaler Käse

13,50 €

Mediterranes Omelette

*gefüllt mit Ratatouille Gemüse, gewürzt mit provenzalischen Kräutern
dazu Süßkartoffel- pommes frites*

13,80 €