



ZUM WEISSEN SCHWAN

VORSPEISEN

Grillierter Ziegenkäse auf Rhabarber-Ingwerchutney mit mariniertem Feldsalat
8,50 Euro

Meerbarbe auf grünem Spargel mit Zitronenzabaione
11,50 Euro

Marinierte Rinderfiletstreifen an Feldsalat, Radicchio mit Parmesan und Sesam
12,00 Euro

Wildgarnelen auf Mangold-Linsen-Salat
12,00 Euro

Flambierte Jacobsmuscheln auf Olivenpelledda mit Tomaten-Basilikumschaum
14,00 Euro

SUPPEN

Kokessüppchen mit Saté von Wildgarnelen und Hähnchen
9,00 Euro

Schaumsüppchen vom Sauerampfer mit gerösteten Pinienkernen
7,00 Euro

Erdnuss-Kartoffel-Suppe mit Oberaner Bauernwurst
7,00 Euro

FISCH

Tagliatelle mit Garnelen- und Renkenfilet mit Kokos-Limetterschaum
16,50 Euro

Filet vom Maritzhecht auf Champagnerkraut mit frischen Pellkartoffeln
19,50 Euro

Pochiertes Filet vom Ostseeadler auf Mährenglasnudeln an würziger Kokosmilch
19,50 Euro

Filet vom Boddenzander unter Kartoffelhaube auf Linsen-Fenchelsalat
21,50 Euro

FLEISCH

Balsamico-Auflage mit Broccoli, Shiitakepilzen und Reis
21,00 Euro

Milchkahlschnecken in Portweinjus mit Vanille-Möhren und Serviettenknödel
21,50 Euro

Pochiertes Milchkahlschneckenfilet auf eigener Jus mit Steckrüben-Ingwergemüse
24,50 Euro

Argentinisches Rinderfilet mit Cognac-Butter und Schnippelbohnen
27,50 Euro

Korrei vom Salzwiesenlamm an Rotweinjus mit Bohnen-Kartoffelgemüse
29,50 Euro

VEGETARISCH

Auberginen in Parmesan mit Tagliatelle und Tomaten-Basilikum-Schaum
11,00 Euro

Wokgemüse auf Safranreis
11,00 Euro

DESSERT

Gratin von Rhabarber und Erdbeeren
6,00 Euro

Schwarzes Schokoladentörtchen an Bourbonvanilleeis
7,50 Euro

Creme Brûlée von der Vanille mit gepöpperten Kirschen
7,50 Euro

NUR FÜR KLEINE PRINZEN & PRINZESSINEN

Pasta mit hausgemachter Tomatenseße
4,00 Euro

Pasta mit Putenbruststreifen
5,00 Euro

Fischstäbchen mit Kartoffelbrei und frischem Gemüse
5,00 Euro

