

MEZE

Saisonale Frische Vorspeisenvariationen und Grüns

SUPPEN

KLASSISCHE TOMATENSUPPE

mit Kroutons



LAGOS FISCHSUPPE MIT KREUZKÜMMEL

mit Mohnbrotstangen



WARM UND KALT VORSPEISEN

MEERESFRÜCHT TORTELLINI

mit Cremiger Knoblauch-Basilikumsoße und Parmesankäseblättern



GEBRATENE CALAMARI

Mit Gehackter Petersilie und Peri-Peri-Joghurt-Dip



LACHS GRAVLAX

Mit Cranberry-Ziegenkäse, Roggenbrot, Gerösteten Kapern und Dill



GARNELEN MIT KNOBLAUCHBUTTER

mit Zitronen-Orangen-Saft und Petersilienzweigen



TORIK LAKERDA

mit Kalten Kräutern aus der Ägäis, Sautiert in Olivenöl



SALATE

RUCOLA SALAT

mit Walnüssen, Cocktailtomaten, Frischem Basilikum, Frischer Minze, Grünem Apfel und Senfsoße



SALAT MIT PANIERTEM FETA KÄSE

mit Getrocknetem Thymian und Olivenöl-Zitronensauce



HAUPTGERICHTE

GEGRILLTES WOLFSBARSCHFILET



Mandolinenkürbis mit Kartoffeln, Knusprigen Zwiebeln, Zitronen- und Buttersauce

JUMBO GARNELEN PESTO



Edamer-Käse mit Brokkoli-Püree und Knoblauch-Kirschtomaten-Sauté

MEERESFRÜCHTE WOK MIT INGWER SAUCE



Frisches Saisongemüse mit Sahne und Weißwein

SCHWERTFISCHSCHASHLIK



Gerösteter Mangold mit Zwiebeln, Sautierten Gelben Paprikaschoten und Senf-Apfelsauce

LACHS GEBACKEN MIT ORANGE UND INGWER



Zitronenrisotto mit Grünem Spargel und Karamellisierter Antalya-Orange

LAGOS MIT ZITRONEN PARMESAN SAUCE



mit Frischem Spinat, Sautiert mit Roten Zwiebeln und Kastanienpilzen

GEDÄMPFTER SPURFISCH



Gezackte Ringkartoffeln, Knoblauchzehen, Frühlingszwiebeln und Austernpilze

PILZPFANNE MIT VERMICELLI (VEGETARISCH)



mit Austernpilzen, Champignons, Knoblauch, Zwiebeln, Bunten Paprikaschoten und Dill

KICHERERBSEN-SPINATGERICHT (VEGAN)



Mit Bulgur, Geriebenen Karotten, Zwiebeln, Paprikapaste und Olivenöl



Wenn Sie eine Nahrungsmittelallergie, Intoleranz oder Empfindlichkeit haben, sprechen Sie sich bitte mit Ihrem Kellner über Zutaten in unseren Gerichten, bevor Sie Ihre Mahlzeit bestellen.