

# 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

## SCHWERTFISCHSCHASCHLIK



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.