

MEZE

Saisonale Frische Vorspeisenvariationen und Grüns

* Wenn Sie eine Lebensmittelallergie haben, informieren Sie uns bitte, bevor Sie Ihr Essen bestellen.

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



RUCOLA SALAT

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



SALAT MIT PANIERTEM FETA KÄSE

mit Getrocknetem Thymian und Olivenöl-Zitronensauce



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.

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

GEBACKENER LACHS MIT ORANGE



Zitronen-Risotto mit grünem Spargel, frischem Ingwer und karamellisierte Antalya-Orange

LAGOS MIT ZITRONEN PARMESAN SAUCE



mit Frischem Spinat, Sautiert mit Roten Zwiebeln und Kastanienpilzen

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.