

Frische Steinpilze, in creme fraiche & Petersilie 11.50
*Parma Schinken - Vorarlberger Bergkäse - Garnelen - Mozzarella -
 Vitello Tonnato, rosa Entenbrust, Baguette* 17.50 32.50 (2 Pers.)

Pfifferlingscreme-Suppe, krosser Bacon 6.50

Leichtes Curry-Mango-Süppchen, gegrillte Gambas 6.50

Hauptgerichte

Medaillons vom Damhirschrücken
Rote Bete-Walnußgemüse, Rotweinsosse, Pilze
Kartoffelplätzchen 28.50

Zanderfilet auf der Haut gebraten
frische Pfifferlinge, Weißburgundersosse, bunte Salate
gebutterte Kartoffel-Drillinge 24.50

Zarte Schnitzelchen von der Kalbshüfte
Preiselbeeren, Zitrone, hausgemachtes Kirsch-Chutney
bunter Salatteller, Bratkartoffeln 23.80

Irisches Rumpsteak vom Grill (grain fed)
Bohnen im Speckmantel, gebratene Pilze, Café de Paris Butter
Bratkartoffeln 27.50

Eingelegte Lammfilets vom Grill
zweierlei Bohnen mit gebratene Kirschtomaten
Rotweinsosse, Kartoffelspalten 24.50

Schollenfilets in brauner Butter gebraten
Büsumer Nordsee-Krabben, zerl. Butter, bunter Salatteller
Petersilienkartoffeln 22.50

Feine Scheiben vom argentinischen Rinderfilet
mit Gurkenstreifen & Champignons in einer sahnigen Tomaten-Wodkasosse
bunter Salatteller, Kartoffelröstis 23.80

Vegetarisch ! Bandnudeln mit Pfifferlingen & Champignons
Zucchini, Kirschtomaten, gehobelter Greyerzer Käse 16.50

Mousse von Zartbitter-Schokolade & 1 Kugel Passionsfrucht-Sorbet
frische Früchte, Zitronen-Melisse 8.50

Vivien`s kleines Dessert !
cremiges Karamell-Eis & ein Espresso 6,-

