

Vorspeisen

Tatar vom Weiderind mit Blattsalat, Eigelbcreme und marinierten Kräuterseitlingen	23,00 €
Poké vom Gelbflossen-Thunfisch Roh marinierte Würfel mit Avocado, Mango-Lauchsalsa und Sesam-Mayonnaise	24,00 €
Geröstetes Lammfilet mit fruchtigem Tomatenrelish, geröstetem Mais und marinierten Salatspitzen	24,00 €
Caesar's Salad Römischer Salat mit Croutons und Kirschtomaten in Olivenöl-Knoblauch - Parmesandressing	19,00 €
➤ mit gebratenen Hähnchenbruststreifen	23,00 €
➤ mit 3 gebratenen Riesen - Garnelen <i>Auf Wunsch servieren wir Ihnen weitere Garnelen; pro Stück 5,00 €</i>	30,50 €
Salat Brasserie Knackige Blattsalate mit Tomate, Gurke, Paprika, dazu zwei gebratenen Riesengarnelen und Rinderfiletstreifen	31,50 €

*Gern servieren wir unseren Salat Brasserie mit dem Dressing Ihrer Wahl:
Kräuterdressing, Caesar's Dressing, Joghurt Dressing, Vinaigrette*

Vegetarisch Vegane Vorspeisen

Gegrillte Gemüse Terrine mit Kürbis-Belugalinsen-Salat, Rucola und Feta	19,50 €
Tatar von Roter Bete und Quinoa <small>vegan</small> mit Blattsalat, Linsencreme und marinierten Kräuterseitlingen	20,00 €
Gebrannter Ziegenkäse mit marinierter Rauke, Balsamico-Johannisbeerenragout und würzigem Dukkah	20,50 €
Salat Brasserie <small>vegan</small> Knackige Blattsalate mit Tomate, Gurke, Paprika, dazu heiß geräucherte Tofu Streifen	21,50 €

Suppen

Feines Erbsenschaumsüppchen mit gebratenem Lachsspieß und Nussbutterschaum	14,50 €
Kräftige Rinderbrühe mit Gemüsestreifen, Sherry und Markklößchen	15,50 €
Curryschaumsüppchen mit Kokos, grünem Spargel und Riesengarnele	16,50 €
Fischsuppe mit knackigem Gemüse, regionalem Fisch, Garnele und Safran	17,50 €

Vegetarisch Vegane Suppen

Feines Erbsenschaumsüppchen mit Zuckerschotenjulienne und Nussbutterschaum	13,00 €
Karotten-Ingwersuppe mit Orangen-Crouton´s vegan	14,50 €
Currysüppchen mit Kokos vegan grünem Spargel und Samosa	15,50 €

Hauptgerichte

Medium gebratenes Filet vom Gelbflossen-Thunfisch mit Kartoffel-Wasabipüree und knackigem Wokgemüse		38,00 €
Gebratenes Lachsfilet und geröstete Garnele mit Artischocken-Paprikaragout, Kartoffel-Gnocchi und Krustentierschaum		35,50 €
Kross gebratenes Zanderfilet auf knackigen Zuckerschoten, Paprika mit Kartoffel-Meerrettichstampf und grober Senfsauce		33,00 €
Filet vom Saibling mit geröstetem grünem Spargel, Sauerrahmkartoffeln und Rotweinbutter		35,00 €
Gebratene Kalbsmedaillons mit Kräuterkruste, knackigem Spitzkohl, Paprika, Macairekartoffeln und Pfefferrahmjus		37,50 €
Filet vom Südamerikanischen Weiderind grünem Spargel-Zucchini Gemüse, Paprika, Kräuterbutter und Kartoffelgratin	180 g 250 g	41,00 € 49,00 €
Traditionelles Wiener Schnitzel Kalbsschnitzel mit lauwarmen Kartoffelsalat mit Speck in Rapsöl und mildem Essig, dazu Preiselbeermarmelade und Salatspitzen		31,00 €
Geröstetes Lammcarrée mit Speckbohnen, Paprika Kartoffelgratin und Portweinjus		44,00 €

Vegetarisch Vegane Hauptgerichte

Tagliatelle in Tomatensauce Mit frischen Kräuterseitlingen, Pinienkerne, Parmesan, Rucola, Zwiebeln und gebackenen Mozzarellasticks	24,00 €
Gebratener Seitan auf Mais-Tomaten-Gemüse und Süßkartoffel Ahorn Püree <small>vegan</small>	26,00 €
Rotwein-Risotto mit Picata von der Zucchini und Nussbutter Schaum	27,00 €
Knusper Rolle von Pilzen und Sprossen auf knackigem Wokgemüse <small>vegan</small>	30,00 €

Desserts

Parfait von der Tonkabohne mit Balsamico-Kirschen	15,50 €
Klassische Crème Brûlée mit fruchtigem Beerenragout und Joghurteis	16,00 €
Hausgemachte Sorbetvariation <small>vegan</small> Mango-Passionsfrucht, Himbeere und Apfel-Koriander mit frischen Früchten und Minze	17,00 €
Warme Schokoladen-Tarte mit Rumtopffrüchten und cremigen Mandeleis	18,50 €
Frische Blechkuchen Apfel, Stachelbeer Baiser, Pflaume, Kirsch Streusel Dazu servieren wir Ihnen cremige Schlagsahne	7,00 €
Kokossüppchen mit Sago und Limetten- Pfirsich Sorbet <small>vegan</small>	15,00 €
Yachthafenresidenz Törtchen Handgemachtes Törtchen mit luftiger Mousse aus Konditor-Schokolade und saftigen Birnenstücken auf luftigem Boden und zartschmelzendem Schokoladenüberzug	8,50 €
Unsere Käseauswahl Fourme d`Ambert, Pecorino di Pienza Camembert Fermier, Comté, St. Maure Chevre, Trauben und Fruchtebrot	24,00 €

SELBSTVERSTÄNDLICH SERVIEREN WIR IHNEN AUCH MÖVENPICK KUGELEISCREME.

UNSER SERVICETEAM BERÄT SIE GERNE.

4,00 € PRO KUGEL