

Starters / Vorspeisen

<i>Fresh cheese in crispy filo pastry, pineapple salad, yoghurt and sugar cane honey</i> <i>Frischkäse an knusprige Filopast, Ananas-Salat, Joghurt und Madeira Zuckerrohr Sirup</i>	€ 11.50
<i>Prawn kebab with baby vegetables braised in olive oil and a seasonal salad</i> <i>Garnelen spiess mit jungem gemüse und Salat der Jahreszeit</i>	€ 18.00
<i>Carpaccio of tuna marinated in lime juice, foie gras and mango</i> <i>Thunfisch-Carpaccio, mariniert in Salzlake, Foie Gras und Mango</i>	€ 12.50
<i>Duck foie gras, rocha pear in spiced red wine and sauce of bitter orange</i> <i>Ente Foie Gras ,Birne in Rotwein mit Gewürzen und säuerlich Orangensauce</i>	€ 15.50
<i>Filets of baked sardines with three peppers, herring eggs and oregano croutons</i> <i>Gebackten Sardine Filet im Trio von Paprika, Heringsrogen und geröstetes Brot mit Oregano</i>	€ 11.50
<i>Carpaccio of beef with lettuce salad, parmesan shavings, toasted almond flakes and lemon vinaigrette</i> <i>Rindercarpaccio mit Grüner Salat, Parmesan - Splitter, gerösteten Mandeln Flocken und Zitronenvinaigrette</i>	€ 12.50

Soup / Suppen

<i>Tomato soup with fried cream cheese and basil</i> <i>Tomatensuppe mit Käsecreme und frittiertem Basilikum</i>	€ 7.00
<i>Homemade chicken consommé and ravioli with mushroom</i> <i>Hühnerbrühe mit Pilzravioli</i>	€ 7.00
<i>Cream of fresh vegetables</i> <i>Cremesuppe aus ausgewähltem Gemüse</i>	€ 7.00

Vegetarian / Vegetarisch

<i>Codfish ravioli in a potato onion crème</i> <i>Kabeljau-Ravioli auf Kartoffelpüree und Schnittlauch</i>	€ 13.00
<i>Pea risotto with cheese fondue</i> <i>Erbsen Risotto und Käse-Fondue</i>	€ 13.50
<i>Pumpkin risotto flavoured with rosemary</i> <i>Gelber Kürbis Risotto parfümiert mit Rosmarin</i>	€ 13.00

Fish / Fisch

<i>Baked sea bass fillet, pureed caramelized carrots and mixed vegetables</i> <i>Gebraten Wolfsbarsch Filet, karamellisierten Karottenpüree und Gemischtes Gemüse</i>	€ 22.50
<i>Scabbard fish roll, curried lentils wrapped in avocado and small salad of grapefruit and banana</i> <i>Degenfisch ,Linsen-Curry in Avocado Mantel und Kleinen Grapefruit-Salat mit Bananen</i>	€ 20.00
<i>Madeira tuna, mashed potatoes, chives marinated, roasted tomato petals</i> <i>Madeira Thunfisch, Kartoffelpüree, Schnittlauch mariniert, gebraten Tomatenblättern</i>	€ 19.50
<i>Fresh codfish, green asparagus, chick peas and pureed onion with virgin olive oil</i> <i>Frischer Kabeljau, Grüner Spargel, Kichererbsen und Zwiebeln Püree parfümiert mit nativem Olivenöl</i>	€ 22.50
<i>Grilled sea bream, marinated artichokes with anchovies and home grown garden vegetables</i> <i>Gebraten Goldbrasse Filet ,mariniert Artischocken mit Sardellen und Gemüse aus unserem Garten</i>	€ 22.50

Meat / Fleisch

- Roast chicken breast with sugar cane honey, lemon and thyme, watercress gnocchi and cherry tomato* € 20.00
Gebraten Hühnerbrust mit Zuckerrohr - Sirup, zitrone und Thymian, Brunnenkresse und Cherry-Tomaten-gnocchi
- Roast duck breast, potato rosti, endive braised in orange juice and honey spice* € 23.00
Gebratene Entenbrust, Kartoffelnrösti, Endivie in Orangensaft und Honig würzen geschmort
- Rack of lamb on creamed potato, egg-plant, peppers and broad beans* € 26.00
Lammkarree auf zerdrückten Kartoffeln, Auberginen, Paprika und Dicke Bohnen
- Pork fillet marinated in Madeira cider, apple, fennel e leeks slow cooked* € 22.50
Schweine Filet mariniert in Apfelwein, Apfel, Fenchel und Lauch gekocht bei niedrigen Temperaturen
- Steak tornado wrapped in bacon, pureed broccoli, mushrooms, baked potatoes flavoured with truffle oil* € 25.00
Tournedos flankiert mit Speck, Brokkoli-Püree, Champignons, Bratkartoffeln parfumiert mit Trüffelöl
- Roast veal fillet, tart tatin of wild mushrooms and shallots, roquefort cheese and caper sauce* € 26.50
Gebraten Kalbsfilet, torte Tatin von wild-Pilz und Schalotten, Roquefort-Käse und Kapern Sauce

Desserts / Nachspeisen

<i>Coconut chiboust, almond and chila biscuit with raspberry sorbet</i> <i>Kokos nuß Chibouste, Mandel und Kürbis Kekse mit Himbeer-Sorbet</i>	€ 10.00
<i>“Petit gateau” with 2 chocolates, mint sorbet and exotic sauce</i> <i>Petit Gâteau zwei Pralinen mit Minz Sorbet und exotische Sauce</i>	€ 13.00
<i>Apple pie with vanilla ice-cream and muesli crumble</i> <i>Apfelkuchen mit Vanilleeis und Haferflocken crumble</i>	€ 12.00
<i>Madeira wine mousse with forest fruit surprise and brownie of chocolate and coconut</i> <i>Madeira Wein-Mousse mit Überraschung von wilde Beeren und Schokoladenkuchen und Kokosnuss</i>	€ 12.00
<i>Orange crème brûlée with orange cake, forest fruits and grand Marnier sauce</i> <i>Orange Brûlé - Creme mit orange Torte , wilde Beeren und grand Marnier Soße</i>	€ 10.00
<i>English tomato cheesecake with sorbet</i> <i>Tamarilo Käsekuchen mit Tamarilo Sorbet</i>	€ 10.00
<i>Cup of seasonal fresh fruit</i> <i>Erfrischend frisch Obst-Cup</i>	€ 10.00
<i>Selection of cheeses</i> <i>Auswahl an Käsesorten</i>	€ 14.00
<i>Various ice-cream flavours</i> <i>Assortierte Eis</i>	€ 9.00