

VORAB

Jahreszeitlicher Gartensalat 6,80
French Dressing/ Buttercroûtons

Ziegenkäse im Speckmantel 9,30
Thymian- Honigzwiebeln/ Pestocrostino

Feldsalat mit gegrillten Felsengarnelen 11,70
Erdbeer- Tomatendressing/ Pinienkerne

Carpaccio vom Rind & Kalb 12,90
Jakobsmuschel/ Koriander- Tomatenpesto

Rindertatar halbseitig gebraten 13,80
*Spiegelei/ frittierte Kapernbeeren/
Salat Mesclun*

SUPPEN

Klare Tomatenconsommé 7,80
Steinpilzraviolo

Blumenkohlcremesüppchen 7,30
Curryschaum/ kandierte Riesengarnele

PASTA & CO.

Spargelrisotto 19,80
Seeteufel- Zitronengras- Spieß

Hausgemachte Tagliolini 14,50
*Tomaten- Basilikumsauce/
Waldpilze/ Riesengarnelen/ Parmesan*

Kalbfleisch- Spargel- Ravioli 16,90
Trüffelschaum/ Steinpilze/ Parmesan

KLASSIKER

Schweinefilet im Mangold- Speckmantel 17,80
Dijonsensauce/ Kartoffelrösti

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken 18,70
Wurzelgemüse/ Kartoffelpüree

Rumpsteak „Strindberg“ 22,50
*Zwiebelsenkräuterkruste/ Pfefferrahm/
Ratatouille/ Bratkartoffeln*

Filet vom argentinischen Weiderind 26,50
*Zwiebelmarmelade/ Riesengarnele/
Kartoffel- Trüffelbonbon*

DESSERT

Höpers Vanille Creme 6,90
Erdbeermark/ Maraschinoschaum

Hausgemachtes Mohneis 8,30
Marzipanschaum/ Blaubeeren

Geflämmtes Tonkabohnenparfait 8,50
Himbeersorbet

Caipirinha Sorbet 7,30

Zitronengras Crème Brûlée 8,50
Cookies Eiscreme