

Fleischgerichte

Perlhuhnbrustfilet Sûpreme auf der Haut gebraten
nappiert mit provenzalischer Trüffeljus
auf mediterranem Gemüse dazu Rosmarinkartoffeln 17,50 €

Medaillons vom Jungschweinfilet
unter einer Spinat-Fetahaube gratiniert,
mit Schaum von Minitomaten
und in Macisbutter gebratene Kartoffeltaler 18,70 €

Würfel vom Weidelammrücken
in Raz el Hanout-Gewürz-Sabayon
auf Schnibbelbohngemüse
mit gebackenen Kartoffelscheiben 19,60 €

Rumpsteak vom Angusrind
an einer Amazonas-Pfeffersauce
mit karamellisierten Schalotten
und getrüffelten Grillkartoffelscheiben 22,70 €

Feine Streifen vom Milchkalbsfilet
in Schaumsauce von Parmaschinken¹⁴ und Salbei
mit jungem Lauchgemüse
und Bandnudeln aus dem Gewürzsud 26,50 €



Fischspezialitäten à la Schifferbörse

Rotbarschfilet in schäumender Limettenbutter gebraten
an Hummersauce mit Pastis-Likör parfümiert,
rotem Hochlandreis und Salatbouquet 16,60 €

Lachstranche in Laugenkruste
auf einer legierten Melange Blanc-Buttersauce,
dazu Spinatauflauf
und Kartoffelwürfel in Cashew-Sauercrème 18,20 €

Gebratenes Zanderfilet auf Zucchini-Carpaccio
an mildem Zitronengrasschaum
dazu Basmati-Duftreis 21,80 €

„Fischteller à la Schifferbörse“
Jacobsmuschelfleisch, Eismeerscampi, Doradenfilet
und karibischer Red Snapper
auf Fenchel-Kurkuma-Rahmsauce
mit Schlosskartoffeln 21,90 €

Seezunge gebraten in Zitronengras-Butter
mit bunten Blattsalaten der Saison
und Salzkartoffeln 29,80 €



Alle Preise verstehen sich inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld
Zusatzstoffe: 1=Farbstoffe 3=Geschmacksverstärker 13=geschwefelt 14=Nitritpökelsalz