



### Vorspeisen

<b>Klare Fischsuppe „Oberdeck“</b> mit Wurzelgemüse und frischen Kräutern	<b>9,50 €</b>
<b>Räucherfischspezialitäten aus unserer Räucherei</b> Brotkorb und Butter	<b>11,50 €</b>
<b>Angeräuchertes Rinder-Carpaccio</b> mit Koriander-Ingwer-Vinaigrette an Wildkräutern und geriebenem Pecorino	<b>13,50 €</b>

### Hauptspeisen – Fisch

<b>Gebratenes Filet vom Dorsch</b> auf Paprikaletschow, grünem Spargel und Kartoffel-Sahnepüree an Safranschaum	<b>20,50 €</b>
<b>Dreierlei aus dem Meer</b> an Ragout von Frühlings-Gemüsen, Rosmarin-Kartoffeln an Estragonsauce	<b>21,90 €</b>

### Hauptspeisen – Fleisch

<b>Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken</b> Röstkartoffeln, kleiner Salat	<b>19,50 €</b>
<b>Geschmorte Bäckchen vom Rind</b> mit eigenem Jus auf getrüffeltem Kartoffelpüree und feinem Gartengemüse	<b>24,50 €</b>

### Hauptspeisen – Vegetarisch

<b>Jahreszeitliche Salatkomposition an dunklem Balsamico Dressing</b> mit Beeren, Tomaten, Kürbis, Gurken und Paprika	<b>14,50 €</b>
<i>Wahlweise dazu: Garnelen oder Filet von der Meerbarbe</i>	<b>5,00 €</b>

### Dessert

<b>Dunkle Mousse au Chocolat</b> mit getränktem Biskuit und marinierten Himbeeren	<b>9,50 €</b>
<b>Vanille Crème Brûlée</b> an Cappuccinoeis	<b>7,50 €</b>