



### Vorspeisen

<b>Klare Fischsuppe „Oberdeck“</b> mit Wurzelgemüse und frischen Kräutern	<b>9,50 €</b>
<b>Räucherfischspezialitäten aus unserer Räucherei</b>	<b>11,50 €</b>
<b>Angeräuchertes Rinder-Carpaccio</b> mit Koriander-Ingwer-Vinaigrette, Wildkräuter und geriebenen Pecorino	<b>13,50 €</b>
Zu allen Gerichten reichen wir gerne unsere <b>Brotauswahl mit Butter</b>	<b>3,50 €</b>

### Hauptspeisen – Fisch

<b>Gebratenes Filet vom Dorsch</b> auf Kartoffel-Morchelpüree mit wildem Brokkoli und Rauchöl	<b>22,50 €</b>
<b>Dreierlei aus dem Meer</b> auf provenzalischem Gemüse, gefüllten Kartoffel- Gnocchi an Safransauce	<b>23,50 €</b>

### Hauptspeisen – Fleisch

<b>Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken</b> Röstkartoffeln, kleiner Salat	<b>20,50 €</b>
<b>Ossobuco (geschmorte Kalbshaxenscheiben)</b> mit eigener Jus auf getrüffeltem Kartoffelpüree und feinem Gartengemüse	<b>24,50 €</b>

### Hauptspeisen – Vegetarisch

<b>Jahreszeitliche Salatkomposition an dunklem Balsamico-Dressing</b> mit Beeren, Tomaten, Pfifferlingen, Gurken und Paprika	<b>15,80 €</b>
<i>wahlweise dazu:</i> <i>Garnelen, Ziegenkäse oder Filet von der Meerbarbe</i>	<b>6,00 €</b>

### Dessert

<b>Vanille Crème Brûlée</b> an Capuccinoeis	<b>8,50 €</b>
<b>Ein kühler Traum</b> hausgemachtes Sorbet oder Eis pro Kugel	<b>2,50 €</b>