

<b>Crepe frutti di mare auf Rucolasalat</b> Paprika, Zwiebeln, Ingwer	<b>6,90 €</b>
<b>Gegrillter Ziegenkäse</b> Auf Rucolasalat und karamellisierten Chicorée, mit Granatapfel-Dressing	<b>8,90 €</b>
<b>Jacobs Muschlen</b> Mit Salatbouquet und Basilikum-Pesto-Dressing	<b>11,90 €</b>
<b>Oktopus Grill mit Avocado-Streifen</b> mit gegrilltem Gemüse und Rucola Salt	<b>14,90 €</b>
<b>Seezunge vom Grill(ca. 500-600 gr.)</b> mit gegrilltem Gemüse, Basmati Reis, Zitronen -Thymian Dressing und kl. gem. Salat.	<b>20,90 €</b>
<b>Loup de Mer vom Lavastein Grill</b> mit gegrilltem Gemüse, Basmati Reis, Zitronen-Thymian-Sauce und kl. gem. Salat	<b>17,90 €</b>
<b>Hähnchenfilet in Mandel-Panade</b> mit Süß-Sauer-Sauce und Pommes	<b>14,90 €</b>
<b>Lammfilet vom Lavastein grill</b> mit Rosmarin-Knoblauch-Sauce, dazu Baby Kartoffeln und Gemüse	<b>19,90 €</b>
<b>Seeteufel vom Grill</b> Mit leichter rosa Hummersauce, dazu Polenta und Parisienne Kartoffeln, kl. gem. Salat	<b>19,90 €</b>
<b>Kalbsleber in der Pfanne</b> Salbeisauce, Knoblauch, Zitrone, Basmati Reis und gegrilltes Gemüse	<b>16,90 €</b>
<b>Rinderfilet vom Lavastein Grill mit Pfeffersauce</b> Rosmarinkartoffeln und Gegrillte Gemüse	<b>24,90 €</b>
<b>Wein-Angebot der Woche:</b>	
Rotwein: Eros, Syrah-Xinomavro Argyropoulos 2012	<b>5,90€/19,70€</b>
Cirinon Nevantzi kräftig, aber ausgewogen	<b>5,90€/19,90€</b>
Rosewein: Avantis, Ktima Syrah , Grenache Rouge	<b>5,10€/17,90€</b>