

## Vorspeisen

Roh marinierter Thunfisch mit fermentierter Guave & Spitzpaprika

€ 18,50

---

Matjesfilet mit zweierlei Karfiol

€ 17,80

---

Garnelenpfanne in Olivenöl mit Chili und Knoblauch

dazu Ciabatta

€ 15,90

---

Am Abend servieren wir

Gedeck pro Person

€ 4,00

## Suppen

Karotten-Ingwersuppe mit gegrilltem Hühnerspieß

€ 6,80

---

DOLLMANNS Fischsuppe

€ 8,00

## Hauptspeisen

Spaghetti Vongole mit Blattsalat  
€ 15,00

---

Gegrilltes Filet vom Heilbutt auf schwarzem Risotto & Pak Choi  
€ 28,00

---

Lady Steak mit hausgemachten Gnocchi & Bohnen-Chorizo-Ragout  
€ 33,00

---

Hummer-Lachs Colbert auf Fregola Sarda von roter Rübe & Chioggia Rübe  
€ 33,00

## Vegetarisch

Trüffeltascherl mit weißen Trüffel  
€ 19,50

## Dessert

Hausgemachtes Eis von schwarzem Sesam mit Mandarine

& Dillcreme

€ 10,50

---

Yuzu-Mousse mit Schokocreme & Sorbet von gebackener Banane

€ 10,50

---

Bergkäse-Schnee mit Birnenessig-Sorbet & gerösteten Kürbiskernen

€ 12,50

## Aperitif

Glas Cremant d'Alsace

Henri Kieffer

€ 7,00

Graham's Tawny Port 10 Years

5 cl € 4,80

## Aus unserem Weinsortiment

Pinot Blanc Ried Salzberg 2021

Weingut Leitner, Gols Burgenland

Glas € 4,60

Flasche € 27,50

„Es ist besser zu genießen und zu bereuen, als zu bereuen,  
dass man nicht genossen hat“

Giovanni Boccaccio