

Vorspeisen

Mango-Ruccola-Salat mit grünem Spargel, Mozzarella, und Pinienkernen	€ 13,50
Milder Räucherlachs mit Reibeplätzchen Sahne-Meerrettich und Salat-Bouquet	€ 14,50
Bunte Vorspeisen-Variation mit Brot und Dipp	€ 16,50

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen und Eierstich	€ 7,50
Rote Bete- Apfelsüppchen mit Kräutersahne	€ 7,00

Hauptgerichte

Salat „Secretis“

Bunte Salate der Saison mit Krabben, Thunfisch, Käse- und Schinkenstreifen, Ei und Tomate, Baguette und Dipp € 18,90

Hähnchenbrust

im Sesam-Mantel auf Cocos-Chilisauce mit halbwildem Reis und Salaten der Saison € 26,50

Knusprige Entenkeule

von der Barbarie-Ente, mit Cranberrysauce, bunten Gemüsen und Dauphine-Kartoffeln € 28,50

Gegrillte Aubergine (vegetarisch)

mit Parmesan und Ziegenkäse gratiniert auf Tomatenragout, dazu Rosmarinkartoffeln und Salate der Saison € 24,50

Ragout von Edelfischen und Garnelen

in Hummersauce auf Linguine mit Gemüsestreifen, dazu Salate der Saison € 28,50

Lachsfilet vom Grill

mit sautiertem Blattspinat und einer Ofenkartoffel mit Kräuterschmand € 32,80

Hauptgerichte

Schweinerückenschnitzel mit Pilzrahmsauce, Pommes frites und Salaten der Saison	€ 22,50
Kalbssteak mit Portweinsauce, Frühlingsgemüsen und Dauphinekartoffeln	€ 32,50
Rosa gebratener Lammrücken mit Bärlauchkruste auf Ratatouille, Rotweinsauce und Kartoffelgratin	€ 34,50
Grillteller „Secretis“ Steak-Variation von Rind, Schwein, Geflügel mit Pilzen, Bacon, Kräuterbutter, Pommes frites und Salaten der Saison	€ 28,50
Tafelspitz vom Rind, mit Meerrettichsauce, buntem Gemüse und Salzkartoffeln	€ 27,80
Unser „Bratkartoffelverhältnis“ Rumpsteak mit Sauce Béarnaise, grünen Bohnen und Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln	€ 33,50
Rumpsteak auf Pfefferrahmsauce mit gebackenen Kartoffelspalten und Salaten der Saison	€ 32,80