



SUNDAY = LUNCH DAY

SOUPS & STARTERS

Thai Soup „Tom Kah Gai“ | Cocos Milk | Chicken | Vegetables | Ginger | Chili | € 8

„SPM“ Bouillabaisse | clear Fische soup | Mussels | Prawn | Fish Filets | € 16

∩ ∩ ∩

Spicy „Thai Beef“ Salad | Salad | Cucumber | Tomato | Peanut | Coriander | € 22

„Vitello Tonnato“ pink roast Veal & Tuna Cream | Artischoke | Capers | € 18

Organic Beef Carpaccio | Parmigiano | Truffle Cream | € 20

Sashimi of Salmon & Tuna | Avocado | Grapefruit | Sesam | € 24

„SPM Ceviche“ of Scallop & Wild Prawn | Cocos | Chili | Coriander | € 24

Oyster each | € 4

∩ ∩ ∩

MAIN DISHES

Kotelette of Organic Veal | Leave Spinach | Pine | Gnocchi | € 39

Filet Steak „medium“ | 180g Organic Beef | green Pepper | Potatoes „Rösti Style“ | € 40

Braised Knuckle of Lamb | Rosemary Polenta | Oven Vegetables | € 29

„BBQ Short Ribs“ of Organic Beef | braised | Potatoes Mash | green Beans | € 26

homemade Pappardelle | Venison Bolognese | Apple | Rucola | Parmigiano | € 22

Red Thai~Seafood Curry | Wok~Vegetables | Rice | € 26

Fish & Seafood Variation „Chefs choice“ | Sides of the Day | € 38

Short Fried „Tuna Tataki“ | Rucola~Mash | Sesam | Asian Vegetables | € 33

„Skrei“ Filet | Cod Fish | Baby Spinach | Organic Vegetables | Gnocchi | € 29

∩ ∩ ∩

SWEET AFTERS

warm Pineapple~Crumble | Mango | Pina~Colada Ice Cream | € 13

Chocolat Cake with liquid Core | Berries | Sorbet | € 13

Variation of Curd Cheese & Pear | Dumpling | Mousse | Ice Cream | € 13

Sollten Sie **Nahrungsmittelunverträglichkeit** oder **Allergien** haben, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

*Alle angeführten Preise verstehen sich inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer. **Gedeck pro Person € 4,50.***

Bitte beachten Sie, dass wir Rechnungen nur tischweise ausstellen!