



## SUNDAY = LUNCH DAY

### SUPPEN & VORSPEISEN

**Thailändische „Tom Kah Gai“** | Kokosmilch | Huhn | Gemüse | Ingwer | Chili | € 8

**„SPM“ Bouillabaisse** | klare Fischsuppe | Muscheln | Garnele | Fischfilets | € 16

∩ ∩ ∩

**Spicy „Thai Beef“ Salat** | Bio Beef~Tataki | Salatherzen | Gurke | Tomate | Erdnüsse | € 22

**Vitello Tonnato** | rosa Milchkalb & Thunfischcreme | Artischoke | Kapern | € 18

**Carpaccio vom Bio Rinderfilet** | Parmesan | Trüffelcreme | € 20

**Sashimi von Lachs & Tuna** | Avocado | Grapefruit | Sesam | € 24

**„SPM Ceviche“ ~Jakobsmuschel & Wildgarnele** | Kokos | Mango | Koriander | € 24

**Austern pro Stück** | € 4

∩ ∩ ∩

### HAUPTGERICHTE

**Kotelette vom Bio Milchkalb** | Blattspinat | Gnocchi | Pinienkerne | € 39

**SPM Pfeffersteak „medium“** | 180g Bio Rinderfilet | grüner Pfeffer | Rösti | Bio Gemüse | € 40

**sanft geschmorte Lamm~Haxe** | Rosmarin~Polenta | Ofengemüse | € 29

**BBQ Short Rips** | geschmort | Erdäpfelpüree | Bohnengemüse | knusprige Schalotten | € 26

**Hausgemachte Pappardelle** | Wildsugo | Apfel | Rucola | Parmesan | € 22

---

**Rotes Thai~Seafood Curry** | Wok~Gemüse | Duftreis | € 26

**Fisch & Meeresfrüchte Variation „Chefs choice“** | Beilagen des Tages | € 38

**kurz gebratener Tuna in Sesamkruste** | Rucola~Püree | Asia Gemüse | € 33

**„Skrei~Filet“** | Lardoschaum | Baby Spinat | Bio~Gemüse | Gnocchi | € 29

∩ ∩ ∩

### SÜSSER ABSCHLUSS

**Ananas~Crumble aus dem Ofen** | Mango | Pina~Colada Eis | € 13

**Schokoladekuchen mit flüssigem Kern** | Beeren | Sorbet | € 13

**Variation von Topfen & Birne** | Knödel | Mousse | Eis | € 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!***