

# Abendkarte ab 17:30 Uhr

**Büffelmozzarella  
gerösteter Kürbis / Haselnuss**  
*Buffalo mozzarella / roasted pumpkin / hazelnut*  
12 Euro

**Bunter Blattsalat**  
**Balsamico – Feigen Dressing / eingelegtes Gemüse / Crôutons**  
*Leaf salad / balsamic -fig dressing / pickled vegetables / croutons*  
10 Euro

**Rinderkraftbrühe**  
**Markklößchen / Gemüsejulienne**  
*Beef bouillon / bone marrow dumplings / boiled vegetables*  
11 Euro

**Karotten - Ingwersuppe**  
**geröstete Cashewkerne / Kresse**  
*Carrot – ginger soup / roasted cashews / cress*  
8 Euro

**Kartoffelgnocchi**  
**Gorgonzola / Spinat / Birnenchutney / karamellierte Walnuss**  
*Potato gnocchi / blue cheese/ spinach / pear chutney / caramelized walnut*  
24 Euro

**Augila Burger**  
**Rinderpatty / Brioche / Tomate / Essiggurke / Romana Salat**  
**Senfmayonnaise / Balsamicozwiebeln / Cheddar / Pommes Frites**  
*Beef patty / brioche bun / tomato / gherkin / romaine lettuce  
mustard mayonnaise / balsamic onions / cheddar cheese / french fries*  
21 Euro

Für jede Anpassung berechnen wir einen Aufpreis von 1 Euro.  
Alle Preise in Euro, inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer. Allergene auf Anfrage.



**>Pannfisch< Gebratene Fischfilets / Garnele  
Kartoffelstampf / Senfsauce  
Blattspinat / Forellenkaviar**

*Panfried fish filets / mashed potatoes / prawn / leaf spinach  
mustard sauce / trout caviar*

**32 Euro**

**>Hamburger Labskaus<  
Rinderbrust / Rollmops / Rote Beete / Kartoffel  
Gewürzgurke / Spiegelei**

*local specialty – „labskaus“ / braised beef brisket  
pickled herring / beetroot / gherkin / fried egg*

**29 Euro**

**Skreifilet  
schwarzes Venera Risotto / Lardo / Passepierre**  
*cod fish / black venere risotto rice / cured pork fat / sea asparagus*

**33 Euro**

**Lachsfilet 180g  
Kräuterbutter / Pommes Frites / Blattsalat**  
*Salmon filet 180g / french fries / herb butter / leaf salad*

**27 Euro**

**Rumpsteak 250g  
Kräuterbutter / Pommes frites / Blattsalat**  
*Rump steak 250g / french fries / herb butter / leaf salad*

**36 Euro**

**Geschnetztes vom Rind  
Hausgemachter Kartoffel- Lauch- Rösti / Sauerrahm / rote Zwiebeln**  
*Sliced beef / homemade potatoes leek hash browns / sour cream / red onions*

**29 Euro**

**Gâteau Opéra / Kaffee / Mandelbiskuit / Mandeleis**  
*Opera cake / coffee / almond sponge cake / almond ice cream*

**11 Euro**

**Crème Brûlée / Cassis Sorbet**  
*Crème brûlée / black currant sorbet*

**10 Euro**