

STARTERS

Beef Tatar vom Biorind LUNGAUGOLD

Wachtelei – Toastbrot – saures Gemüse

70 gramm **23**

140 gramm **32**

Tuna Tatar

Birne – Cashew – Sesam – Wasabi

24



Burrata *JILLY_BEACH*

Tomate – Zwetschke – Pesto – Rucola

21

Sommerlicher Blattsalat

Blattsalat – Tomate – Gurke – Pfirsich – Croutons – Pinienkerne

– mit Maishähnchen **24**

– mit Garnele **26**

– mit Rinderfilet **28**

Tagessuppe

saisonale Empfehlung

8

– mit Garnele **14**

Allergeninformationen erhalten Sie von unseren Mitarbeitern.

Allergene gemäß Codex-Empfehlung. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

A Gluten haltiges Getreide | B Krebstiere | C Eier von Geflügel | D Fisch - außer Fischgelatine |

E Erdnüsse | F Sojabohnen | G Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inkl. Laktose) |

H Schalenfrüchte | L Sellerie | M Senf | N Sesamsamen | O Schwefeldioxid und Sulfite | P Lupinen |

R Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische



vegan



vegetarisch

Alle Preise sind ausgewiesen in Euro inklusive Mehrwertsteuer sowie aller Abgaben. Gedeck € 3,50 pro Person.

MAIN

	Summer Bowl	24
	Bulgur – Granatapfel – Salat – Sprossen – Karfiol – mit Garnele	32
	Kalbsschulter vom Biokalb	42
	Kartoffelpüree – Jus – Babygemüse	
	Filet ‚CATCH OF THE DAY‘ aus dem See	34
	Kartoffeln – mediterranes Gemüse	
	Filet ‚CATCH OF THE DAY‘ aus dem Meer	36
	Kartoffeln – mediterranes Gemüse	
	Spicy Tagliolini	22
	Basilikum – Olive – Chili	
	– mit Garnele	30
	Steinpilz Tagliolini	28
	Steinpilze – Parmesan – Kresse	
	Trüffel Tagliolini	28
	Sommertrüffel – Parmesan – Kresse	
	Pulpo Salad	30
	Melone – Pinienkerne – Rucola – Croutons	

SWEETS

	Mascarpone-Limetten-Creme	10
	Nusscrumble – Beeren	
	Cheese Cake JILLY_BEACH	12
	frische Früchte	
	Sorbet Cup	9
	Holunderblüten – Brombeer-Lavendel – Marille	