



Kleines Menü

Blattsalate mit getrockneten Früchten, Hirse, Kräuterseitlingen
und Joghurtdressing
oder
Variation vom Rind



Pfifferlingscrèmesuppe mit
„Speckkrusteln“
oder
Jakobsmuscheln mit Kokos und Zitrusaromen



In Dunkelbier mariniertes Stubenküken auf Polenta-Frischkäsecrème
und Zwiebelgemüse
oder
Auf der Haut gebratener Seehecht mit warmen Gurkensalat
und Speck-Kartoffeln mit Muschelnage



Kaffeeschnitte mit Brombeersorbet und Balsamico
oder
Schokoladenkuchen mit eingelegten
Qumquats und Erdnusseis

3-Gänge € 35,50

4-Gänge € 42,50

Hinweis: Wenn Sie von Allergenen oder Unverträglichkeiten gegenüber Nahrungsmitteln betroffen sind, informieren Sie bitte unsere Mitarbeiter.
Eine Übersicht mit den jeweiligen Kennzeichnungen liegt dem Servicepersonal vor



Menue 1

Gebeizter Hamachi mit Plattfirsich
und Lavendel



Balsamico geschmorter Tafelspitz auf Röstgemüsepurée
und Rettichschaum



In Zitronenpfeffer gebratene Seeteufelmedaillons auf gegrillter Melone,
Paprikarisotto und Kapernäpfel



Passionsfrucht-Crème Brûlée, Sorbet und
gelierten Prosecco-Beeren

Menue ohne Tafelspitz	€ 46,50
Menue ohne Dessert	€ 49,50
Menue mit Tafelspitz	€ 56,50

Hinweis: Wenn Sie von Allergenen oder Unverträglichkeiten gegenüber Nahrungsmitteln betroffen sind, informieren Sie bitte unsere Mitarbeiter.
Eine Übersicht mit den jeweiligen Kennzeichnungen liegt dem Servicepersonal vor



Menue 2

Preso vom Ibericoschwein auf Tamarindencrème
und hausgemachtem Ingwer-Bier



Hummer mit Zweierlei vom Blumenkohl und
Süßholz-Espuma



Filet vom Angus-Rind mit sautierten Pfifferlingen, Sellerie, „grünem“
Kartoffelstampf und Pfefferschäum



Tonkabohnen-Crème mit Kirschsorbet
und Schokoladencookies

Menue ohne Hummer	€ 46,50
Menue ohne Dessert	€ 49,50
Menue mit Hummer	€ 58,50

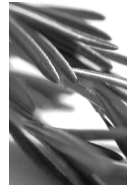
Hinweis: Wenn Sie von Allergenen oder Unverträglichkeiten gegenüber Nahrungsmitteln betroffen sind, informieren Sie bitte unsere Mitarbeiter.
Eine Übersicht mit den jeweiligen Kennzeichnungen liegt dem Servicepersonal vor



Vorspeisen/ Zwischengerichte

Blattsalate mit getrockneten Früchten, Hirse, Kräuterseitlingen und Joghurtdressing	9,50
Variation vom Rind	12,50
Presa vom Ibericoschwein auf Tamarindencreme und hausgemachtem Ingwer-Bier	13,50
Gebeizter Hamachi mit Plattpfirsich und Lavendel	13,50
Pochierte Pfifferlingscreme mit Salzzitrone und Schnittlauchmayonaise	13,50
Hummer mit Zweierlei vom Blumenkohl und Süßholz-Espuma	16,50
Balsamico geschmorter Tafelspitz auf Röstgemüsepurée und Rettichschaum	14,50
Jakobsmuscheln mit Kokos und Zitrusaromen	15,50
Pfifferlingscremesuppe mit „Speckkrusteln	8,50
Gazpacho vom Kopfsalat mit Fischcanneloni	8,50

Hinweis: Wenn Sie von Allergenen oder Unverträglichkeiten gegenüber Nahrungsmitteln betroffen sind, informieren Sie bitte unsere Mitarbeiter.
Eine Übersicht mit den jeweiligen Kennzeichnungen liegt dem Servicepersonal vor



Hauptgänge

Auf der Haut gebratener Seehecht mit warmen Gurkensalat und Speck-Kartoffeln mit Muschelnage	25,50
In Zitronenpfeffer gebratene Seeteufelmedaillons auf gegrillter Melone, Paprikarisotto und Kapernäpfel	27,50
In Dunkelbier mariniertes Stubenküken auf Polenta-Frischkäsecreme und Zwiebelgemüse	25,50
Gebratener Lammrücken mit Ziegenkäse-Thymian-Honigcrumbles, Bohnencassoulette und Stachelbeer-Kartoffel-Confit	27,50
Filet vom Angus-Rind mit sautierten Pfifferlingen, Sellerie, „grünem“ Kartoffelstampf und Pfefferschaum	27,50
Offene Lasagne mit grünem Gemüse, Parmesan, Pinienkerne und Ruccola-Weißweincrème	14,50
Pfifferlingsrisotto mit Kräuterschaum	14,50

Hinweis: Wenn Sie von Allergenen oder Unverträglichkeiten gegenüber Nahrungsmitteln betroffen sind, informieren Sie bitte unsere Mitarbeiter. Eine Übersicht mit den jeweiligen Kennzeichnungen liegt dem Servicepersonal vor



Dessert/ Käse

Tonkabohnen-Crème mit Kirschsorbet und Schokoladencookies	8,50
Schokoladenkuchen mit eingelegten Qumquats und Erdnusseis	8,50
Passionsfrucht-Crème Brûlée, Sorbet und gelierten Prosecco-Beeren	8,50
Kaffeeschnitte mit Brombeersorbet und Balsamico	8,50

Dazu:

‘10 Riesling, Wehlener Sonnenuhr, Auslese, edelsüß	5 cl. 4,00
J. J. Prüm, Mosel	0,1l. 7,90

3 Sorten Käse mit schwarzer Johannisbeermarmelade	11,50
---	-------

Hinweis: Wenn Sie von Allergenen oder Unverträglichkeiten gegenüber Nahrungsmitteln betroffen sind, informieren Sie bitte unsere Mitarbeiter.
Eine Übersicht mit den jeweiligen Kennzeichnungen liegt dem Servicepersonal vor