



Kleines Menü

Blattsalate mit Erdnussdressing, Gojibeeren, marinierten
Shiitake-Pilzen und Kräuterfrischkäse



Zwiebelbouillon mit (wahlweise) geräucherter Entenbrust
oder
Lackierter Schweinebauch mit Apfelmiso und Gemüse



Welsfilet mit Limetten-Kartoffelbrandade und zweierlei Blumenkohl
oder
Geschmorter Kalbstafelspitz mit ofengebackenem Wurzelgemüse
und lila Möhrenpüree



Weißer Schokoladenmousse mit Rumkugeln
und Rotweineis

3-Gänge € 36,50

4-Gänge € 44,50

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

Thunfisch im Gewürzmantel mit Einkorn-Kaiserschoten-Salat
und Gurke



Steinpilzravioli mit gebratenen Pilzen



Seeteufel mit Safranrisotto, confierten Tomaten und Paprika



Nougateis und Tamarillosorbet mit Vanillecreme
im Knuspermantel

Menue ohne Ravioli	€ 46,50
Menue ohne Dessert	€ 49,50
Menue mit Ravioli	€ 57,50

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

Flanksteak „sous vide“ vom US Beef mit Ringelbeete
und Süßkartoffel



Gebratene Jakobsmuscheln mit weißer Bohnencreme, dicken
Bohnen und Pancetta



Filet vom Angus-Rind mit Madeirasauce, Schwarzwurzel-Spargelgemüse
und Rauch-Ricottaklößchen



Apfeltarte mit Rosmarin-Honigeis und
Mascarponecreme

Menue ohne Muscheln	€ 46,50
Menue ohne Dessert	€ 49,50
Menue mit Muscheln	€ 57,50

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 3

Farcierte Rinderfiletspitzen mit dreierlei Kartoffeln
und Limetten-Meerrettich Aromen



Adlerfisch mit provencialischem Cannelloni und Schaum
von getrockneten Tomaten



Zweierlei von der Wachtel mit Gemüsecassoulette
und Röstkartoffelterrine



Eis von schwarzen Oliven mit confierten Kumquats
und Ziegenkäseküchlein

Menue ohne Adlerfisch	€ 46,50
Menue ohne Dessert	€ 49,50
Menue mit Adlerfisch	€ 57,50

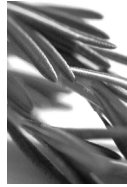
Hinweis: Wenn Sie von Allergenen oder Unverträglichkeiten gegenüber Nahrungsmitteln betroffen sind, informieren Sie bitte unsere Mitarbeiter.
Eine Übersicht mit den jeweiligen Kennzeichnungen liegt dem Servicepersonal vor



Vorspeisen/ Zwischengerichte

Blattsalate mit Erdnussdressing, Gojibeeren, marinierten Shiitake-Pilzen und Kräuterfrischkäse	9,50
Flanksteak „sous vide“ vom US Beef mit Ringelbeete und Süßkartoffel	13,50
Lackierter Schweinebauch mit Apfelmiso und Gemüse	14,50
Thunfisch im Gewürzmantel mit Einkorn-Kaiserschoten-Salat, Gurke und Paprika	14,50
Farcierte Rinderfiletspitzen mit dreierlei Kartoffeln und Limetten-Meerrettich Aromen	14,50
Gebratene Jakobsmuscheln mit weißer Bohnencreme, dicken Bohnen und Pancetta	14,50
Adlerfisch mit provencialischem Cannelloni und Schaum von getrockneten Tomaten	15,50
Zwiebelbouillon mit (wahlweise) geräucherter Entenbrust	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

Welsfilet mit Limetten-Kartoffelbrandade und zweierlei Blumenkohl	25,50
Seeteufel mit Safranrisotto, confierten Tomaten und Paprika	27,50
Zweierlei von der Wachtel mit Gemüse cassoulette und Röstkartoffel terrine	25,50
Geschmorter Kalbstafelspitz mit ofengebackenem Wurzelgemüse und lila Möhrenpüree	25,50
Filet vom Angus-Rind mit Madeirasauce, Schwarzwurzel-Spargelgemüse und Rauch-Ricottaklößchen	27,50
Steinpilzravioli mit gebratenen Pilzen	14,50
Mediterrane Gemüsewaffel	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

Apfeltarte mit Rosmarin-Honigeis und Mascarponecreme	8,50
Eis von schwarzen Oliven mit confierten Kumquats und Ziegenkäseküchlein	8,50
Nougateis und Tamarillosorbet mit Vanillecreme im Knuspermantel	8,50
Weißer Schokoladenmousse mit Rumkugeln und Rotweineis	8,50

Dazu:

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

3 Sorten Käse mit Holundermarmelade	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