



Kleines Menü

Blattsalate mit Röstzwiebel-Dressing, Basilikum marinierter Manchego
und gebratenen Piementos
oder
Variation vom Rind



Cremesuppe von Kartoffel, Roquefort und Birne mit
lackiertem Schweinebauch
oder
Limandesfilet mit sautiertem Spinat und Oliventapenade



In Balsamico geschmorte Lammhüfte auf zweierlei Bohnen
und gefüllte Polentaknödel
oder
Red Copper auf Pfirsich-Navettencreme
und glasierten Rübchen



„Kräuterbeet“ : Estragonschaum-Eis mit
Basilikumsponge und Rosmarinmeringue
oder
„Ahoi Brause“ Sorbet mit Avocado und weißer Schokolade

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

Céviche vom Wolfsbarsch
mit Tomate und Guacamole



Gebratene Rinderzunge auf lauwarmen Kartoffelsalat
und Meerrettichschaum



Steinbutt im Safransud mit Gemüsespaghettini
und Kartoffel-Pastinakenchips



Kokossorbet mit geblämmter
Ananas und Kalamansi

Menue ohne Rinderzunge	€ 48,50
Menue ohne Dessert	€ 51,50
Menue mit Rinderzunge	€ 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



Menue 2

Rosa Hirschrücken im Gewürzmantel mit Rettich
und Traubenkernmajonaise



Jakobsmuscheln auf provencialischem
Artischockenstampf mit Pancetta



Filet vom Angus-Rind mit Kakaobohnen-Chili-Gremolata,
Zwiebelgemüse und buntem Kartoffelpürrée



Dreierlei von der Bitterschokolade
mit Passionsfucht und Ziegenmilch

Menue ohne Jakobsmuscheln	€ 45,50
Menue ohne Dessert	€ 49,50
Menue mit Jakobsmuscheln	€ 56,50

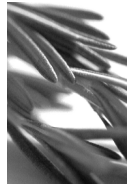
Hinweis: Wenn Sie von Allergenen oder Unverträglichkeiten gegenüber Nahrungsmitteln betroffen sind, informieren Sie bitte unsere Mitarbeiter.
Eine Übersicht mit den jeweiligen Kennzeichnungen liegt dem Servicepersonal vor



Vorspeisen/ Zwischengerichte

Blattsalate mit Röstzwiebel-Dressing, Basilikum marinierter Manchego und gebratenen Piementos	9,50
Variation vom Rind	12,50
Rosa Hirschrücken im Gewürzmantel mit Rettich und Traubenkernmajonaise	13,50
Céville vom Wolfsbarsch mit Tomate und Guacamole	13,50
Ziegenfrischkäseschnitte mit Kräutern und Gurke	12,50
Limandesfilet mit sautiertem Spinat und Oliventapenade	14,50
Gebratene Rinderzunge auf lauwarmen Kartoffelsalat und Meerrettichschaum	14,50
Jakobsmuscheln auf provencialischem Artischockenstampf mit Pancetta	15,50
Cremesuppe von Kartoffel, Roquefort und Birne mit lackiertem Schweinebauch	8,50
Orientalischer Lamm-Eintopf mit Minzjoghurt	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

Red Copper auf Pfirsich-Navettencreme und glasierten Rübchen	26,50
Steinbutt im Safransud mit Gemüsespaghettini und Kartoffel-Pastinakenchips	29,50
Supreme vom Schwarzfederhuhn gefüllt mit Steinpilzfauce, Nußrisotto und sautierten Kerbelwurzeln	25,50
In Balsamico geschmorte Lammhüfte auf zweierlei Bohnen und gefüllte Polentaknödel	25,50
Kalbsrücken mit Zitrone und Kräutern, geschmortem Rotkohl und Bärlauch-Tortilla	27,50
Filet vom Angus-Rind mit Kakaobohnen-Chili-Gremolata, Zwiebelgemüse und buntem Kartoffelpürrée	27,50
Mit Grillgemüse gefüllte Tortelli und Rabiola in Paprikasugo	14,50
Frühlingsröllchen auf Pak Choi und Sojamajonnaise	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

Dreierlei von der Bitterschokolade mit Passionsfucht und Ziegenmilch	8,50
„Kräuterbeet“ : Estragonschaum-Eis mit Basilikum sponge und Rosmarinmeringue	8,50
Kokossorbet mit geblämmter Ananas und Kalamansi	8,50
„Ahoi Brause“ Sorbet mit Avocado und weißer Schokolade	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