

---

## Aktuelle Speisekarte

à la carte Preise

### Vorspeisen

Cesar Salat „Basil Style“ mit eingelegten Zwetschgen	€ 9,50
oder	
Marinierter Spanferkelrücken mit Apfel-Lauchsalat, Crème von „Boudin Noir“ und Senfaromen	€ 14,50
oder	
Thunfisch mit asiatischen Aromen und - wahlweise - Kalbsfleisch „sous vide“	€ 14,50
oder	
Tartar vom Rinderfilet mit Zwiebeln, Süßkartoffelcrème und Schafskäseröllchen	€ 14,50

### Zwischengerichte

Weißer Bohnencremesuppe provenzalisch mit – optional - Pulpo	€ 9,50
oder	
Gebratene Jakobsmuscheln, Kartoffelrisotto mit Limetten-Artischockencreme und „Cajun-Espuma“	€ 15,50
oder	
Balsamico geschmorte Lammhüfte mit confierter Kartoffel und Ratatouille	€ 16,50
oder	
Gebrautes Welsfilet rosé mit Trauben- (optional) Kalbsbacon-Relish und Radicchio Risotto	€ 16,50
oder	
Pasta gefüllt mit Birne, Petersilienwurzel und Trüffelpüree, mit Kräutervelouté und Belper Knolle	€ 14,50

### Hauptgänge

Filet vom Adlerfisch, auf der Haut gebraten mit buntem Kartoffelpüree, Sauce Rouille und Bouillabaiseschäum	€ 27,50
oder	
Arrosiertes Heilbuttfilet mit confierten Schalotten, Blumenkohl und Weißwein-Champignoncreme	€ 27,50
oder	
Rahm geschmorte Kalbsschulter mit grünem Spargelgemüse und tomatisierten Parmesan-Gnocchi	€ 26,50
oder	
Duett vom Schwarzfederhuhn mit Kichererbsen-Sandwich, Beete, Feige und Romanesco	€ 27,50
oder	
Filet vom Angus-Rind mit Spitzmorcheljus, Gemüse-Cassoulette und Kräuter-Kartoffel-Taler	€ 27,50

### Dessert

„White cake“ mit Nussbutter-Eis, Flan-Mousse und Mandarinen-Gelee	€ 9,50
oder	
Berberitzen-Kirschriegel mit Quarkcreme, Karotte und Molkesorbet	€ 9,50
oder	
Eclair mit Schoko, Birne und Himbeere	€ 9,50

Drei Gänge € 49,50 / Vier Gänge € 59,50 (inkl. Dessert)  
Drei Gänge € 51,50 / Vier Gänge € 61,50 (ohne Dessert)  
Vegetarisch 3 Gänge € 31,50