

Vorspeisen und Suppen

Rindertartar

mit Eigelbcreme, Kapern, marinierten Pilzen, Rettich, eingelegten roten Zwiebeln & Senfsamen 16,50

Vitello Tonnato

mit Kirschtomaten, Kapern, eingelegten Senfsamen, Rinderjus und grünem Petersilienöl 15,50

Jakobsmuscheln

mit Hummersauce, Püree von geröstetem Blumenkohl, Fenchelsalat, Fenchelchips und Bacon 15,50

Carpaccio von Lachs und Thunfisch

mit Kaviar, Zitronen-Gel, Avocado-Mousse und Wasabi-Creme 15,00

Caesar-Salat mit Hähnchen oder Garnelen

Romanasalat mit Caesar-Dressing, Speck, pochiertem Ei, Kapern, Sardellen und Knoblauch-Croûtons 15,00

Mozzarella Burrata Salat

mit Tomaten, Spargel, Rettich- & Balsamicoperlen, Tomatenpulver und Basilikumdressing 13,00

Ziegenkäsesalat

mit verschiedenen Blattsalaten, Spargel, Gurken, Erdbeeren, Orangen und Erdbeerdressing 13,00

Bouillabaisse

mit Kabeljau, Lachs, Garnelen, Miesmuscheln, Kartoffeln, Chili und Fenchelsalat 9,50

Röstsellerie-Suppe

mit Apfel, geröstetem Sellerie und rosa Kornblumen 6,50

Unsere Preise verstehen sich inkl. MwSt. in Euro.

Speisekarte



Hauptgänge

Langsam gegerate Kalbsbäckchen

mit cremigem Kartoffelpüree, grünem Spargel, Karottenmousse, gerösteten Karotten, eingelegten Zwiebeln und Rotweinjus 25,00

Sous-vidé gegerates und gebratenes Schweinefilet

mit cremigem Kartoffelpüree, Topinambur-Mousse, gerösteter Topinambur, Spargelbrokkoli und Topinambur-Chips 21,50

Gebratene Entenbrust

Kürbisgnocchi, geröstete Feigen, Erbsen und Erbsenmousse an Rotwein-Honig-Sauce 23,50

Ballotine-Hähnchenroulade mit Trüffelpaste und sonnengereiften Tomaten

serviert mit Pilzcreme, konfierten Kartoffeln, Rüben, Königsausternpilzen und Hühnerhaut 21,50

Gebratener Seeteufel umwickelt mit Parmaschinken

mit Safran Risotto und Spargel 27,00

Wolfsbarschfilet

mit Garnelen, Kartoffelpüree, Erbsenmousse, Spinat, Zitronen-Gel und Tomatenspiralen mit Muschelfleisch 27,00

Schweineschnitzel

mit Pommes, Spiegelei und gemischtem Salat 19,00

Cheeseburger

mit hausgemachter Remoulade, Essiggurke, Tomaten, Salat, Cheddar-Käse, Rote-Zwiebel-Creme, Pommes oder Bratkartoffeln 18,50

Unsere Preise verstehen sich inkl. MwSt. in Euro.

Speisekarte



Steaks

„Surf & Turf“

Rinderfilet mit Riesengarnelen, Spargel, konfierten Kartoffeln und Cherrytomaten, Königsausternpilzen, Wildknoblauchbutter 32,50

Rinderfilet

Königsausternpilze, in Balsamicoessig geschmorte rote Zwiebeln, konfierte Cherrytomaten, Pommes oder Bratkartoffeln 31,00

Entrecôte

Königsausterpilze, in Balsamicoessig geschmorte rote Zwiebeln, konfierte Cherrytomaten, Pommes oder Bratkartoffeln 28,00

Pasta

Linguine

mit Knoblauch, Öl und Chili 12,50

Spaghetti alla Puttanesca

mit Tomatensauce, Rucolasalat, Oliven, Kapern, Sardellen, Knoblauch, Weißwein und Chili 14,50

Pasta mit Hähnchen

mit Rucolasalat, Zwiebeln, Weißwein, Pilzen, Basilikumpesto, Parmesan und Knoblauch 16,50

Sepia-Taglierini mit Garnelen und Steinpilzen

mit Knoblauch, Tomaten-Zwiebel-Cremesauce, Rucolasalat 18,00

Spargel Risotto

mit Königsausternpilzen 18,00

Kürbisgnocchi

mit Karottenpüree und Babymöhrrchen 17,00

Unsere Preise verstehen sich inkl. MwSt. in Euro.

Speisekarte



Kindermenü

Penne mit Bolognese-Sauce	8,50
Penne mit Tomatensauce	8,50
Schweineschnitzel mit Pommes	8,50
Fischstäbchen mit Pommes	8,50

Desserts

Erdbeer-Rhabarber-Törtchen mit Mandelcreme und Zitronengras-Eis	6,50
Himbeer-Pistazien-Tiramisu mit Tonkabohnen-Eis	6,50
Schokoladenmousse mit Kirschkompott, Kirschsorbet und einer Honigwabe	6,50
Sorbet mit grünem Apfel und Basilikum	16,50
Kugel Eis oder Sorbet diverse Sorten	3,00

Wir haben auch ein Herz für Vegetarier und Veganer,
sprechen Sie uns gerne an.

In allen Speisen können diverse Allergene enthalten sein, bitte halten Sie mit uns
Rücksprache.

Unsere Preise verstehen sich inkl. MwSt. in Euro.

Speisekarte

