

H&A SPEISEKARTE

ab 22.02.2024

APERITIF-EMPFEHLUNG

Orangen-Mandarinen Prosecco (Glas 0,1l) 7.90

KULINARISCHE KÖSTLICHKEITEN

Hummercremesuppe mit Büsumer Krabben und Staudensellerie 9.00**Gelbe Bete Tatar**, Frankfurter Kräuter, Ziegenkäse und Walnuss 14.50**Tortellini**, Apfel-Zwiebel Füllung, Pak Choi und Kokos Curry Schaum 14.50**Geschmorter Lauch**, Nori, Sauce Vierge und Gurkenrelish (vegan) 14.50**Steinbutt**, Erbsencreme, Beurre Blanc und Lachskaviar 16.50**Ceviche vom Wolfsbarsch**, Passionsfrucht, Cashewcreme und Koriander 16.50**Jakobsmuschel** mit geräucherter Paprika, Gremolata, Krustentiermayo 16.50**Gebackene Kalbszunge** mit Rotkohlsalat und Sauce gribiche 16.50**Ochsenbacke**, Fingermöhre, Perlzwiebeljus und lila Kartoffelcreme 16.50**Involtini vom Iberico Schwein** mit Schwarzwurzel und Rosenkohl 16.50**UNSERE KLASSIKER SEIT 25 JAHREN**

Tagliatelle in Rahmsauce mit schwarzem Trüffel 21.50**Lachsfilet** mit geschmorten Belugalinsen, Wildkräutern und Beurre Blanc 22.50**Maishähnchenbrust** mit Trüffel, Mini Gemüse und Trüffeljus 23.50**Argentinisches Rumpsteak** mit Bohnen Cassoulet und Rotwein-Schalottenjus 26.50**BEILAGEN MIT ALLEN GERICHTEN KOMBINIERBAR**

Bergkäse Spätzle mit Röstzwiebeln 6.50**Bratkartoffel Püree** 6.50**Anna Kartoffeln** 6.50**Wildkräuter Salat** mit gerösteten Kernen 6.50**DESSERTS**

Brownie mit Salzkaramell, Vanille Parfait und Blaubeercompott 11.50**Crème brûlée** mit weißer Schokolade und Cassis Sorbet 11.50**Französische Käseauswahl** mit Rote Bete-Kirsch-Chutney und Früchtebrot 13.50*Bitte fragen Sie unsere Mitarbeiter bei Bedarf nach unserer Speisekarte für Allergiker.*