

H&A SPEISEKARTE

APERITIF-EMPFEHLUNG

Maracuja-Prosecco (Glas 0,1l) 6.50

SUPPE UND KLEINE GERICHTE

Petersilienwurzelcremesuppe mit gebratenen Riesengarnelen 8.00

Kartoffel-Ziegenkäse Strudel mit Ringelbete und Frankfurter Kräutern 14.50

Gebratene Jakobsmuscheln auf Avocado-Risotto, Mango-Gurkensalsa und Kokussud 16.90

Thunfisch-Tataki mit Sesam-Avocado, Wasabi und Ponzu Sauce 16.50

Pecorino Ravioli mit Kirschtomaten und Frühlingslauch 14.50

Lammfilet mit Baba Ganoush, Granatapfel und Rosmarinjus 16.50

Geschmorte Rinderbacke mit Kartoffelcrème, Röstzwiebeln und Fingermöhren 18.90

Carpaccio vom Rind mit Rucola, Parmesan und Trüffelcrème 16.50

HAUPTGERICHTE

Tagliatelle in Rahmsauce mit schwarzem Trüffel (vegetarisch) 19.80

Gebratenes Heilbuttfilet mit geschmorten Belugalinsen, Babyspinat und Beurre Blanc 26.50

Argentinisches Rinderfilet *oder* 38.00

Argentinisches Rumpsteak mit Kartoffelgratin, Bohnencassoulet und Perlzwiebeljus 29.50

Iberico Schweinefilet mit Kartoffel-Chorizoragout, Erbsen und geschmortem Lauch 28.00

Brust vom Schwarzfederhuhn 24.50

mit Wildbrokkoli, gebackenem Topinambur und Balsamicojus

DESSERTS

New York Cheesecake mit Blaubeerkompott und Himbeereis 9.80

Mokka-Crème brûlée mit Beerenragout und Schokoladenparfait 9.50

Kleine Käseauswahl mit Aprikosen-Senf und Walnüssen 14.50

Kleine Käseauswahl & Dessertwein mit Aprikosen-Senf und Walnüssen 25.00

inkl. 1 Glas (5 cl) 2017 Dr. Loosen, Riesling Beerenauslese, Mosel

Bitte fragen Sie unsere Mitarbeiter bei Bedarf nach unserer Speisekarte für Allergiker.