

## APERITIF

**Maracuja-Prosecco 0,1l** 7.90

## GOURMET

Kreieren Sie Ihr Gourmet Duo- oder Trio-Menü aus unseren Meisterwerken und kombinieren Sie dazu eine Beilage aus heimischen Zutaten und nachhaltigen Quellen.

Gourmet Duo-Menü 38.50

Gourmet Trio-Menü 49.50

### Getrüffelte Schwarzwurzelcremesuppe

#### Knuspercanneloni

mit Baba Ganoush, Salzsellerie und veganer Jus

#### Oktopus

mit Hummus und Tomaten-Salzzitronen-Vinaigrette

#### Heilbutt

mit Schmorgurken, Zitronen-Dill-Gremolata und Beurre Blanc

#### Kartoffel Mille-Feuille

mit Creme double, Rhön-Kaviar und Frankfurter Kräutern

#### Ibericofilet

mit Mangold, Pastinaken und Walnüssen

#### Gebackenes Ochsenragout

mit Schmorzwiebelcreme, Kumquats und Portweinjus

#### Rinderschulter

mit confierter Petersilienwurzel und Perlwiebeljus

#### Barbarie Entenbrust

mit Süßkartoffel, Rosenkohl und Vadouvanjus

## BEILAGEN

Beilagen zu Ihrem Gourmet Duo- oder Trio-Menü

**Kartoffelpüree** 6.50

**Anna-Kartoffeln** 6.50

**Tomaten-Scamorza-Salat**  
mit Kürbiskernen 6.50

## KLASSIKER

**Tagliatelle** 23.50  
mit Trüffelrahmsauce und schwarzem Trüffel

**Rinderfilet Geschnetzeltes** 32.50  
mit Champignons und Kartoffelpüree

**Argentinisches Rumpsteak** 35.50  
mit Blumenkohl, Anna-Kartoffeln und Rotweinjus

Sie können ein Klassiker-Gericht auch mit einem Gourmet-Gericht Ihrer Wahl als Vorspeise mit 18,50 EUR Aufpreis auswählen.

## DESSERT

**Mandelkuchen**  
mit Zitronen Baiser und Mandarinenais 11.00

**Apfelröster**  
mit Pistaziencrumble und Vanilleeis 10.50

**Französische Käseauswahl**  
mit Aprikosensenf 13.50

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