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	35.50
Gourmet Trio-Menü	50.00

Wassermelonen-Gazpacho
mit Garnelentatar, Röstbrot und Rouille

Burrata
mit Eifler-Tomaten, Nektarinen und Basilikum

Gebackener Pom-Pom blanc Pilz
mit Wakame und Wasabi

Kalbstafelspitz
mit Kartoffel-Pfifferling-Salat
und Liebstöckel

Brisket
vom US-Beef mit cremiger Polenta,
Babymais und BBQ-Sauce

Thunfisch
mit Papaya-Gurkensalat
und Kaffir-Limettencreme

Roulade vom Kikok-Hähnchen
mit gegrillter Aprikose, Bohnencreme
und Vadouvanjus

Weißes Tomaten-Risotto
mit Jakobsmuschel
und konfierte Kirschtomaten

Tagliatelle
in Rahmsauce mit schwarzem Trüffel
und Babyspinat

Tataki vom Rind
mit Wildkräutern, Trüffel Vinaigrette
und Belper Knolle

BEILAGEN

Beilagen zu Ihrem Gourmet Duo- oder Trio-Menü

Kartoffelpüree 6.50

Wildkräuter-Salat mit gerösteten Kernen 6.50

Anna-Kartoffeln mit Trüffelmayonnaise 7.50

KLASSIKER

Gebratenes Lachsfilet
mit Dill-Kartoffelpüree
und geschmortem Fenchel 33.50

Argentinisches Rumpsteak 35.50
oder Rinderfilet 44.00
mit Wildbrokkoli, Anna-Kartoffeln
und Perlzwiebeljus

Gefülltes Schwarzfederhuhn
mit Pfifferling-Ravioli
und Trüffeljus 33.00

Sie können ein Klassiker-Gericht auch mit einem Gourmet-Gericht Ihrer Wahl als Vorspeise mit 17 EUR Aufpreis auswählen.

DESSERT

Weiße Schokomousse-Schnitte
mit Kirschen und Karamelleis 11.00

Bananen-Küchlein
mit Aprikosenragout und Kokoseis 11.00

Französische Käseauswahl
mit Aprikosensenf und Brioche 13.50

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