

(Dienstag - Samstag 17.30 bis 21.30 Uhr)

Starter zum Teilen

APERITIVO KLASSIK

Serrano Schinken / Chorizo / Pecorino / Oliven
Mozzarella / Mediterranes Grillgemüse / Saisonale-Butter / Tomatenpesto
Hausgebackene Focaccia
14.00 €

APERITIVO VEGETARISCH

Pecorino / Mozzarella / Oliven / Mediterranes Grillgemüse
Tomatenpesto / Saisonale-Butter / Hausgebackene Focaccia
14.00 €

BROT & BUTTER

Saisonale Butter / Thymian Öl / Hausgebackene Focaccia
6.00 €

TRÜFFELPOMMES

Estragonmayonnaise / Tomatenketchup / Parmesan
8.00 €

Vorspeisen

KLEINER BLATTSALAT

Kräuter Vinaigrette / Kartoffel-Gurken-Karotten Salat / Kerne / Eingelegte Pilze

7.00 €

PIFFERLINGSCHAUMSUPPE

Trüffel Ricotta / Brot Chips / Eingelegte Pilze / Schnittlauch Emulsion

10.00 €

FALAFFEL MIT SAISONALEN KRÄUTERN

Mohn Vinaigrette / Variation von Beete

Eingelegte Zitronen / Himbeere Essig

11.00 €

GEBRATENE JAKOBSMUSCHEL

Gazpacho Espuma / Gegrillter Paprika / Chorizo Öl / Salbei

13.00 €

BEEF TATAR

Pfifferlinge / Senf / Radieschen / Kräuterschaum

15.00 €

SOMMERSALAT

Sesam Dressing / Kräuter Quinoa / Eingelegtes Gemüse / Geröstete Nüsse

12.00 €

Wahlweise mit:

Gebackener Ziegenkäse

+ 4.50 €

Beef Stripes

+ 9.00 €

Gebratene Black Tiger Garnele

+ 9.00 €

Hauptgerichte

VEGETARISCH

GESCHMORTER KOHL

Sommerliches Gemüse Cassoulet / Fenchel / Erbse
Zitrone / Mandeln

16.00 €

ZIEGENKÄSE TORTELLONI

Morchel-Anis Sauce / Kräuter Emulsion / Birne
Walnuss / Karamellisierte Zwiebel

18.00 €

RICOTTA SPINAT MAULTASCHE

Geröstete Tomaten Consommé / karamellisiertes Blumenkohl Püree
Eingelegter Blumenkohl

19.00 €

PIFFERLING RISOTTO

Estragon Emulsion / Radieschen / Trüffel Chips

21.00 €

FISCH

LOUP DE MER

Schnittlauch Nage / Orechiette / Pfifferlinge

24.00 €

BOUILLABAISSE

Variation von Fisch / Garnele / Pfahlmuschel / Kartoffel
Fenchel / Sauce Rouille / Brotchip

26.00 €

Bei Unverträglichkeiten oder Allergien fragen Sie bitte unser freundliches Servicepersonal
Zusatzstoffe: (A) Konservierungsstoffe; (B) Farbstoff; (H) Phosphat
Alle Preise inkl. MwSt.

FLEISCH

PANIERTE KALBSSCHNITZEL IN BUTTER GEBRATEN

Kartoffel-Gurkensalat / Preiselbeere / Zitrone

22.00 €

KOTELETT VON DUROC SCHWEIN

Apfel Ketchup / Speck/ Bratkartoffeln

Radieschen

23.00 €

MAISPOULARDENBRUST AU PAPILLOTE

Estragon Schaum / Kartoffelpüree / Gebratene Pilze

Pilz Mousse / Estragon Crunch

26.00 €

ZWIEBELROSTBRATEN

Bratenjus / Schmelzzwiebeln / Handgeschabte Spätzle

30.00 €

RINDERFILET

Sauce Bernaise / Jus / Kartoffelpüree

Geröstete Karotten

34,00 €

Bei Unverträglichkeiten oder Allergien fragen Sie bitte unser freundliches Servicepersonal

Zusatzstoffe: (A) Konservierungsstoffe; (B) Farbstoff; (H) Phosphat

Alle Preise inkl. MwSt.

Für die kleinen Gäste

PANIERTES SCHNITZEL

Kalbsschnitzel / Pommes / Tomatenketchup

11.00 €

SPÄTZLE

Jus / Butterbrösel

7.00 €

POMMES FRITES

Tomatenketchup / Mayonnaise

5.00

Bei Unverträglichkeiten oder Allergien fragen Sie bitte unser freundliches Servicepersonal

Zusatzstoffe: (A) Konservierungsstoffe; (B) Farbstoff; (H) Phosphat

Alle Preise inkl. MwSt.

Nachspeise

MANGO-TRAUM

Mango Sorbet / Limettenschaum / Getrocknete Himbeeren

6.00 €

AFFOGATO SPEZIAL

Mokka Eis / Espresso

6.00 €

SORBET MEETS SEKT

Zitrone / Sekt / Minze

6.50 €

POCHIERTER WEINBERGPFIRSICH

Pfirsich Consommé / Labneh / Joghurt Eis

Grapefruit / Gewürz Chips

10.00 €

SCHOKOLADE GATEAU MARCEL

Büffelmilch Eis / Marinierte Erdbeeren / Nusscrunch

11.00 €

RAHMEIS

Erdbeer / Vanille / Schokolade

Kugel 3.00 €

SORBET

Mango / Blutorange / Zitrone

Kugel 3.00 €

Bei Unverträglichkeiten oder Allergien fragen Sie bitte unser freundliches Servicepersonal

Zusatzstoffe: (A) Konservierungsstoffe; (B) Farbstoff; (H) Phosphat

Alle Preise inkl. MwSt.