

## Aperitif

|  |              |
|--|--------------|
| <b>Prosecco Superiore</b><br>DOCG Valdo - 0,1l                             | 7,50 €       |
| <b>Barth Riesling Sekt -Extra Brut-</b><br>Rheingau - 0,1l                 | 9,50 €       |
| <b>Prinz von Salm „La Principessa“ Rosé Sekt</b><br>Nahe- 0,1l             | 9,50 €       |
| <b>PriSecco</b> Jörg Geiger Cuvée Nr.12<br>0,1l / alkoholfrei              | 8 €          |
| <b>Ramazotti Rosato Peach</b>  | 9 €          |
| <b>Pampelle Spritz</b>   | 9 €          |
| <b>Louis Roederer</b> Champagner 0,375l<br>- Collection 243<br>- Rosé 2016 | 60 €<br>75 € |

## Vorspeisen

|  |      |
|--|------|
| <b>Carpaccio Rinderfilet</b><br>Pilz-Tapenade / Trüffel / Parmesan   | 19 € |
| <b>Salat der Saison</b><br>Ziegenkäse / Honig / Thymian<br>geröstete Kerne / Balsamico<br><b>oder</b><br>Parmesan<br>geröstete Kerne / Balsamico | 17 € |
| <b>Büffel-Burrata</b><br>lauwarmes tomatisiertes Gemüse / Olivenöl   | 16 € |
| <b>Gnudi</b><br>Ricotta-Gnocchi / geschmolzene Tomaten<br>Basilikum-Pesto  |      |
| - Vorspeisenportion -  | 12 € |
| - Hauptgangportion -   | 22 € |
| <b>Tatar vom schottischen Lachs „Label Rouge“</b><br>Kartoffelplätzchen / Kräuterschmand<br>Saiblings Rogen                                      | 19 € |

## Suppen

|   |      |
|---|------|
| <b>Ofensuppe</b><br>Tomate / Paprika / Basilikum<br>Erdnuss/ Brotchip | 8 €  |
| <b>Doppelte Rinderkraftbrühe „Royal“</b><br>Eierstich / Gemüse        | 11 € |



## Hauptgänge

**Rinderbäckchen** 28 €  
cremige Polenta / Pflaumenteepuree  
Tagesgemüse

**Kalbs Cordon bleu** 29 €  
Serrano-Schinken / Mozzarella  
Kartoffelpüree / Gemüse

**Rücken vom Salzwiesenlamm** 39 €  
Trompetenpilzmantel / Kartoffelgratin  
grüner Spargel / Portweinjus / Hollandaise

**Kikok-Maishähnchenbrust** 29 €  
Kräuterkruste / La Ratte Kartoffeln  
tomatisiertes Gemüse / Portweinjus

## Desserts

**Schokolade Humboldt** 11 €  
Küchlein / Parfait / Mousse

**Französischer Kuh- und Ziegenkäse** 15 €  
Trauben / Fruchtbrot / Feigensenf

**Vanille Crème brûlée** 8 €

## Hinweise:

Viele Gerichte können auch als kleine Portion gereicht werden. Bitte erkundigen Sie sich bei unseren Servicemitarbeitern/innen

Neben unserer saisonalen Speisekarte bieten wir täglich wechselnde Fischgerichte sowie zusätzliche Vor- und Nachspeisen an.

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern/innen.“

