

Aperitif

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

Vorspeisen

Duett von Jakobsmuschel und Wildfang Garnele Karottenvariation / Madagascar-Vanille	20 €
Salat der Saison Ziegenkäse / Honig / Thymian geröstete Kerne / Balsamico oder Parmesan geröstete Kerne / Balsamico	17 €
Büffel-Burrata Bohneneintopf / Mango / Avocado	16 €
Gnudi Ricotta-Gnocchi / geschmolzene Tomaten Basilikum-Pesto	
- Vorspeisenportion -	12 €
- Hauptgangportion -	22 €
Tatar vom schottischen Lachs „Label Rouge“ Gewürzkürbispüree / Süßkartoffel Forellenkaviar / Crème fraîche	20 €

Suppen

Ofensuppe Tomate / Paprika / Basilikum Erdnuss/ Brotchip	9 €
Doppelte Rinderkraftbrühe Eierstich / Wurzelgemüse	15 €



Hauptgänge

Rinderfilet Kräuterseitlinge / Fondant-Kartoffeln Broccoli / Pfefferjus	44 €
Kalbs Cordon bleu Serrano-Schinken / Mozzarella Kartoffelpüree / Gemüse	29 €
Lammrücken Kartoffelgratin / grüner Spargel / Thymianjus Hollandaise	39 €
Kikok-Maishähnchenbrust Kräuterkruste / cremige Polenta Tagesgemüse / Veloute	26 €

Nachspeisen

Schokolade Humboldt Küchlein / Parfait / Mousse	13 €
Französischer Kuh- und Ziegenkäse Trauben / Fruchtbrot / Feigensenf	17 €
Pistazien Crème brûlée	10 €

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.“

