

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	Carpaccio vom Rinderfilet Apfel /Sellerie / Walnuss frischer Meerrettich	20 €
	Salat der Saison Ziegenkäse / Honig / Thymian geröstete Kerne / Balsamico oder Parmesan geröstete Kerne / Balsamico	17 €
	Büffel-Burrata Avocado-Mangosalat / Rucola Kirschtomaten	16 €
	Tatar vom schottischen Lachs „Label Rouge“ Kartoffelrösti / Bärlauschmand / Gurke	20 €
	Gnudi Ricotta-Gnocchi / geschmolzene Tomaten Basilikum-Pesto	12 €
Suppen	Ofensuppe Tomate / Paprika / Basilikum Erdnuss/ Brotchip	9 €
	Wachtelessenz Kräuter-Pfannkuchenstreifen	15 €



Hauptgänge

Rumpsteak gerösteter Broccoli / La Ratte Kartoffeln Tomate / Thymianjus	34 €
Kalbs Cordon bleu Serrano-Schinken / Mozzarella Kartoffelpüree / Gemüse	29 €
Lammrücken Kartoffelgratin / grüne Bohnen / Portweinjus	36 €
Kikok Maishähnchenbrust sautiertes Gemüse / Risleekartoffeln Zitronenknoblauchcreme	28 €
Filet vom Ibericoschwein Kräuterkartoffeln / grüner Spargel Hollandaise	30 €
Gnudi Ricotta-Gnocchi / geschmolzene Tomaten Basilikum-Pesto	22 €

Nachspeisen

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

Hinweise:

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.

