

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 €

Vorspeise

Carpaccio vom Rinderfilet Trüffel-Pilztapenade / Pinienkerne / Rucola Parmesan	22 €
Salat der Saison Ziegenkäse / Honig / Thymian geröstete Kerne / Balsamico oder Parmesan geröstete Kerne / Balsamico	19 €
Büffel-Burrata Rote Bete Tatar / Beeren / Wildkräutersalat Himbeerdressing / Kürbiskernöl	17 €
Tatar vom schottischen Lachs „Label Rouge“ Röstitaler / Schmand / Gartenkresse Saiblingskaviar	23 €
Gnudi Ricotta-Gnocchi / geschmolzene Tomaten Basilikum-Pesto	12 €

Suppe

Ofensuppe Tomate / Paprika / Basilikum / Erdnuss/ Brotchip	9 €
Rinder Consommé Ochsenchwanzraviolo / Schnittlauch	15 €



Hauptgang	Geschmorte Ochsenbäckchen	28 €
	cremige Polenta / Tagesgemüse / Pflaumenteepuree	
	Kalbs Cordon bleu	30 €
	Serrano-Schinken / Mozzarella Kartoffelpüree / Gemüse	
	Lammrücken unter Kräuterkruste	36 €
	Kartoffelgratin / Prinzessbohnen / Portweinjus	
Nachspeise	Kikok Maishähnchenbrust	28 €
	Risoleekartoffeln / tomatisiertes Gemüse	
	Filet vom Ibericoschwein	30 €
	Kräuterkartoffeln / grüner Spargel Hollandaise	
	Gnudi	22 €
	Ricotta-Gnocchi / geschmolzene Tomaten Basilikum-Pesto	
Dessertwein	Schokolade Humboldt	13 €
	Küchlein / Parfait / Mousse	
	Französischer Kuh- und Ziegenkäse	17 €
	Trauben / Fruchtbrot / Feigensenf	
	Lavendel Crème brûlée	10 €
Hinweise:	2017 Sauternes „PETIT GUIRAUD“ 5cl	8 €
	Weingut Château Guiraud / Bordeaux	
	Graham`s 10 Y Tawny Port 5 cl	8 €
	Graham`s 20 Y Tawny Port 5 cl	16 €

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.

