

Aperitif

Prinz von Salm „La Principessa“ Rosé Sekt 0,1l	9,50 €
Prosecco Superiore DOCG Valdo - 0,1l	8 €
ODE Ruby Wood Tonic	11 €
PriSecco Cuvée Nr.23 Piccolo 0,2l / alkoholfrei	12 €
Louis Roederer Champagner 0,375l - Collection 243	60 €
Louis Roederer Champagner 0,375l - Rosé 2016	75 €
Pampelle Spritz	10 €
Ramazzotti Rosato Peach	10 €

Vorspeisen / Suppen

Tatar vom Simmentaler Rinderfilet

Kartoffelstroh / Schalotten / Sardellen
Kapern / Senf - 22 €

Tatar vom schottischen Label Rouge Lachs

Kartoffelrösti / Kräuterschmand
Forellenkaviar / marinierte Bete- 22 €

Salat der Saison

Ziegenkäse / Honig / Thymian

geröstete Kerne / Balsamico

oder

Parmesan

geröstete Kerne / Balsamico - 20 €

Büffel-Burata auf Bunte-Bete Salat

Himbeervinaigrette / Walnüsse / Kresse
- 17 €

Gebratener Langustenschwanz

Sanddorn Panna Cotta / Belugalinsen
Weinbergpfirsichkompott / Krustentierschaum
- 27 €

Ofensuppe

Tomate / Paprika / Erdnuss / Brot Chip - 10 €

Wachtelconsommé

Pfannkuchenstreifen / Julienne-Gemüse
-12 €

Weinempfehlung

2024 Rosé Weedenborn

Weingut Weedenborn / Rheinhessen - 8 €



Hauptgänge

Kalbs Cordon bleu

Serrano-Schinken / Mozzarella
Kartoffelpüree / Gemüse - 33 €

Filet vom Iberico Schwein

grüner Spargel / Kartoffel-Selleriestampf
Hollandaise - 35 €

Rücken vom Salzwiesenlamm

Gewürzkräuterkruste / Kartoffelgratin
Grüne Bohnen / Thymianjus - 42 €

Seezunge (im Ganzen gebraten)

Butterkartoffeln / Babyspinat - 40 €
(Wir filetieren für Sie am Tisch)

Seeteufel-Medaillon

Kartoffel-Selleriestampf / Broccoli
Karotten-Korianderjus - 34 €

Rinderfilet (Black-Aberdeen)

Risoleekartoffeln / gebratene Pfifferlinge
Nussbutter-Broccoli / Portweinjus
Hollandaise - 48 €

+ gebratene Gänseleber -12 €

Oldenburger Barbarie-Entenbrust

Petersilienwurzelpüree / wilder Broccoli
leichte Zitrone-Pfefferjus - 33 €

Gnudi

Ricotta-Gnocchi / geschmolzene Tomaten
Basilikum-Pesto - 12 € / 22 €

Nachtsch

Vanille Crème brûlée- 11 €

Schokolade Humboldt

Küchlein / Parfait / Mousse- 14 €

Karamellisiertes Limetten -Parfait

Erdbeeren - 9 €

Französischer Kuh- und Ziegenkäse

Trauben / Fruchtbrot / Feigensenf - 18 €

Weinempfehlung

2023 Grauburgunder vom Löss

Weingut Salwey / Baden - 9 €

2023 St. Magdalener

Vernatsch / Lagrein

Cantina Schreckbichel / Südtirol- 8 €

Dessertwein

Graham 10 Y Tawny Port- 8 €

Graham 20 Y Tawny Port- 16 €

2020 Sauternes „PETIT GUIRAUD“- 8 €

