

Aperitif

Prinz von Salm „La Principessa“ Rosé Sekt 0,1l	9,50 €
Prosecco Superiore D.O.C.G. 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 - 22 €

Salat der Saison

Ziegenkäse / Honig / Thymian
geröstete Kerne / Balsamico

oder

Parmesan

geröstete Kerne / Balsamico - 20 €

Duett von Jakobsmuschel und Wildfang Riesengarnele

Sanddorn Panna cotta / Belugalinsen
Mango / Krustentierschaum - 25 €

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 Kalb

grüner Spargel / Kartoffel-Selleriestampf
Hollandaise - 40 €

Rücken vom Salzwiesenlamm

Gewürzkräuterkruste / Kartoffelgratin
Grüne Bohnen / Thymianjus - 42 €

Seeteufel-Medaillon

Kartoffel-Selleriestampf / Broccoli
Karotten-Korianderjus - 36 €

Rinderfilet (Black-Aberdeen)

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

+ gebratene Gänseleber -12 €

Gnudi

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

Nachtisch

Vanille Crème brûlée- 11 €

Schokolade Humboldt

Küchlein / Parfait / Mousse- 14 €

Bitterschokoladen Ganache

Fleur de Sel / Olivenöl - 6 €

Französischer Kuh- und Ziegenkäse

Trauben / Fruchtbrot / Feigensenf - 18 €

Weinempfehlung

2022 Primitivo Puglia

Weingut Feudi di San Marzano / Apulien
- 7,50 €

Dessertwein

Graham 10 Y Tawny Port- 8 €

Graham 20 Y Tawny Port- 17 €

2020 Sauternes „PETIT GUIRAUD“- 8 €

