

# Speisekarte

## Aperitif

**0,1l Rosé-Sekt „La Principessa“**  
Spätburgunder / Traditionelle Flaschengärung  
Weingut Prinz Salm  
Nahe / Deutschland

**0,1l Prosecco „Superiore“**  
Glera  
Weingut Valdo / Veneto / Italien

**0,2l PriSecco Cuvée Nr.23 alkoholfrei**  
Rhabarber, Apfel & Blüten  
Manufaktur Jörg Geiger  
Baden Deutschland

**0,375l Champagner „Collection 243“**  
Pinot Noir, Chardonnay & Pinot Meunier  
Champagnerhaus Louis Roederer  
Champagne / Frankreich

**0,375l 2018 Rosé Champagner**  
Chardonnay & Pinot Noir  
Champagnerhaus Louis Roederer  
Champagne / Frankreich

**0,15l BIKINI**  
Vermouth-Rosé, Vodka & Cherry-Blossom-Tonic

## Pampelle Spritz

## Besondere Weinempfehlungen

**2024 Sauvignon Blanc „Cloudy Bay“**  
Weingut Cloudy Bay / Neuseeland

**2023 Le Volte dell' Ornellaia**  
Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Merlot  
Weingut Ornellaia / Toskana

## Suppen

**9,50 Ofensuppe**  
Brut Tomate / Paprika / Erdnuss / Brot Chip

**8 Gewürzkürbissuppe**  
Extra Steirisches-Kürbiskernöl

## Vorspeisen

**12 Burrata di Bufala**  
18 Tatar von Roter Bete / Wildkräutersalat

**12 Tatar vom Rinderfilet**  
„französische Art“  
23 Kartoffelschaum / Tapiokachips

**60 Tatar vom schottischen „Label Rouge“ Lachs**  
23 Kartoffelrösti / Kräuter-Schmand / Forellenkaviar

**75 Salat der Saison**  
Brut geröstete Kerne / Balsamico  
20 mit Ziegenkäse / Honig / Thymian  
oder  
20 mit Parmesan

10

10

13

12



# Speisekarte

## Hauptgänge

<b>Kalbs Cordon-Bleu</b> Serrano-Schinken / Mozzarella Tagesgemüse / Kartoffel-Püree	33
<b>Rücken vom deutschen Salzwiesenlamm</b> Gewürzkräuterkruste / Kartoffelgratin grüner Spargel / Thymianjus	42
<b>Filet vom Skrei</b> (Winterkabeljau) auf der Haut gebraten / Hollandaise Broccoli / Kartoffelpüree	40
<b>Rinderfilet (Black-Aberdeen)</b> Kartoffel-Selleriestampf / Broccoli Portweinjus / Hollandaise + gebratene Foie Gras 12 €	46
<b>5cl Sauternes zur Foie Gras</b>	
<b>2023 BIO Sauternes</b> Sémillon & Sauvignon Blanc Château Guiraud	9 edelsüß
<b>Taglierini - Trüffel-Pasta</b> gehobelter italienischer Wintertrüffel Parmesan	26

## Desserts

<b>Vanille Crème brûlée</b>	12
<b>Schokolade „Humboldt“</b> Küchlein / Parfait / Mousse	15
<b>Bitter-Schokoladen-Ganache</b> Fleur de Sel / Olivenöl	7
<b>Käse</b>	
<b>Französischer Kuh- &amp; Ziegenkäse</b> Trauben / Fruchtbrot / Feigensenf	18



## 5cl Dessertwein

<b>10 Y Tawny Port, Graham's</b>	9
<b>20 Y Tawny Port, Graham's</b>	17
<b>2023 BIO Sauternes</b> Sémillon & Sauvignon Blanc Château Guiraud	9 edelsüß

## Beilagen / Nachservice

Brot	4
2 Dipp's	4
Port. Sauce / Jus / Hollandaise	3
Port. Gemüse	4
Port. Spargel	6
Port. Sättigungsbeilage	6

Unser Lieferant für Fisch; Fleisch und andere Frischware.



EXPRESS

