

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

9,50
Brut

8
Extra
Dry

12

60
Brut

75
Brut

10

10

Besondere Weinempfehlungen

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

13

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

12



Suppen

Ofensuppe 10
Tomate / Paprika / Erdnuss / Brot Chip

Gewürzkürbissuppe 12
Steirisches-Kürbiskernöl

Vorspeisen

Burrata di Bufala 18
Tatar von Roter Bete / Wildkräutersalat

Tatar vom Rinderfilet 23
„französische Art“
Kartoffelschaum / Tapiokachips

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

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



Speisekarte

Hauptgänge

Kalbs Cordon-Bleu 33
Serrano-Schinken / Mozzarella
Tagesgemüse / Kartoffel-Püree

Rücken vom deutschen Salzwiesenlamm 42
Gewürzkräuterkruste / Kartoffelgratin
grüner Spargel / Thymianjus

Filet vom Skrei (Winterkabeljau) 40
auf der Haut gebraten / Hollandaise
Broccoli / Kartoffelpüree

Rinderfilet (Black-Aberdeen) 46
Kartoffel-Selleriestampf / Broccoli
Portweinjus / Hollandaise
+ gebratene Foie Gras 112 €

5cl Sauternes zur Foie Gras

2023 BIO Sauternes 9
Sémillon & Sauvignon Blanc
Château Guiraud edelsüß

Taglierini - Trüffel-Pasta 26
gehobelter italienischer Wintertrüffel
Parmesan

Beilagen / Nachservice

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

Desserts

Vanille Crème brûlée 12

Schokolade „Humboldt“ 15
Küchlein / Parfait / Mousse

Bitter-Schokoladen-Ganache 7
Fleur de Sel / Olivenöl

Käse

Französischer Kuh-&-Ziegenkäse 18
Trauben / Fruchtbrot / Feigensenf



5cl Dessertwein

10 Y Tawny Port, Graham's 9

20 Y Tawny Port, Graham's 17

2023 BIO Sauternes 9
Sémillon & Sauvignon Blanc
Château Guiraud edelsüß

Unser Lieferant für Fisch; Fleisch und andere Frischware.

