

# Speisekarte

## Aperitif

### 0,1l Rosé-Sekt „La Principessa“

Spätburgunder / Traditionelle Flaschengärung  
Weingut Prinz Salm  
Nahe / Deutschland

9,50  
Brut

### 0,1l Prosecco „Superiore“

Glera  
Weingut Valdo / Veneto / Italien

8  
Extra  
Dry

### 0,2l PriSecco Cuvée Nr.23 alkoholfrei

Rhabarber, Apfel & Blüten  
Manufaktur Jörg Geiger  
Baden Deutschland

12

### 0,375l Champagner „Collection 243“

Pinot Noir, Chardonnay & Pinot Meunier  
Champagnerhaus Louis Roederer  
Champagne / Frankreich

60  
Brut

### 0,375l 2018 Rosé Champagner

Chardonnay & Pinot Noir  
Champagnerhaus Louis Roederer  
Champagne / Frankreich

75  
Brut

### 0,15l BIKINI

Vermouth-Rosé, Vodka & Cherry-Blossom-Tonic

10

### Pampelle Spritz

10

## Suppen

### Ofensuppe

Tomate / Paprika / Erdnuss / Brot Chip

10

### Rinderkraftbrühe

Ochsenschwanz-Raviolo

15

## Vorspeisen

### Foie Gras Terrine

feine Brioche, Apfel, grüner Pfeffer

22

### Carpaccio vom Rinderfilet

Trüffeltapenade / Parmesan

22

### Tatar vom schottischem

#### Label Rouge Lachs

Kartoffelrösti / Kräuter-Schmand  
Forellenkaviar

20

### Salat der Saison

geröstete Kerne / Balsamico  
mit Ziegenkäse / Honig / Thymian

20

oder

mit Parmesan

20

## Besondere Weinempfehlungen

### 2024 „Cloudy Bay“ Sauvignon Blanc

Weingut Cloudy Bay / Neuseeland

13

### 2020 Ronchedone

Sangiovese,  
Marzemino & Cabernet Sauvignon  
Cà dei Frati

 12



# Speisekarte

## Hauptgänge

**Kalbs Cordon-Bleu** 34  
Serrano-Schinken / Mozzarella  
Kartoffel-Püree / Tagesgemüse

**Rücken vom Salzwiesenlamm** 41  
Portweinjus / grüne Bohnen  
Kartoffelgratin

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

**Rinderfilet** 46  
Pfefferjus / Broccoli / Kartoffelpüree

**Filet vom Iberico-Schwein** 36  
Sauce Hollandaise / Kartoffelpüree  
Tagesgemüse

**Taglierini - Trüffel-Pasta** 26  
gehobelter italienischer Wintertrüffel  
Parmesan

## Extrabeilagen

Brot 4  
2 Dipp's 4  
Sauce / Jus / Hollandaise 3  
Gemüse 4  
Grüner Spargel (wenn verfügbar) 6  
Sättigungsbeilagen 6

## Desserts

**Schokolade „Humboldt“** 15  
Küchlein / Parfait / Mousse


**Vanille Crème brûlée** 12

**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:**



**Hinweis für unsere Gäste:**

Informationen über in unseren Speisen enthaltene Allergene erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal.

