

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

Suppen

Ofensuppe
Tomate / Paprika / Erdnuss / Brot Chip

Rinderkraftbrühe
Ochsenschwanz-Raviolo

Vorspeisen

Foie Gras Terrine
feine Brioche, Apfel, grüner Pfeffer

Carpaccio vom Rinderfilet
Trüffeltapenade / Parmesan

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

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

10

15

22

22

20

20

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 Serrano-Schinken / Mozzarella Kartoffel-Püree / Tagesgemüse | 34 |
| Rücken vom Salzwiesenlamm Portweinjus / grüne Bohnen Kartoffelgratin | 41 |
| Filet vom Skrei (Winterkabeljau) auf der Haut gebraten / Hollandaise Broccoli / Kartoffelpüree | 40 |
| Rinderfilet Pfefferjus / Broccoli / Kartoffelpüree | 46 |
| Filet vom Iberico-Schwein Sauce Hollandaise / Kartoffelpüree Tagesgemüse | 36 |
| Taglierini - Trüffel-Pasta gehobelter italienischer Wintertrüffel Parmesan | 26 |

Extrabeilagen

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

Desserts

| | |
|--|----|
| Schokolade „Humboldt“ Küchlein / Parfait / Mousse | 15 |
| Vanille Crème brûlée | 12 |
| Bitter-Schokoladen-Ganache Fleur de Sel / Olivenöl | 7 |

Käse

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

5cl Dessertwein

| | |
|--|--|
| 10 Y Tawny Port, Graham's |  9 |
| 20 Y Tawny Port, Graham's |  17 |
| 2023 BIO Sauternes Sémillon & Sauvignon Blanc Château Guiraud |  9 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.

