

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
Pampelle Spritz fruchtig sommerlich	10	
ODE Ruby Tonic herb erfrischend bittersüß	12	

Suppen

Ofensuppe Tomate / Paprika / Erdnuss / Brot Chip	10
Rinderkraftbrühe Ochsenschwanz-Raviolo	15

Vorspeisen

Burrata di Bufala lauwarmes tomatisiertes Gemüse Wildkräutersalat	18
Carpaccio vom Rinderfilet Trüffeltapenade / Parmesan	22
Tatar vom schottischen Label Rouge Lachs Kartoffelrösti / Kräuter-Schmand Forellenkaviar	20
Salat der Saison geröstete Kerne / Balsamico mit Ziegenkäse / Honig / Thymian oder mit Parmesan	20
	20

0,15l Weinempfehlungen

2024 Tarón Viura Bodegas Taron / Rioja Alta / Spanien	9
2023 BIO ORANGE PURO Torrontés Dieter Meier / Mendoza / Argentinien	9
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
Geschmorte Kalbsbäckchen Portweinjus / Crémige Polenta Pflaumenpüree / Tagesgemüse	38
Taglierini - Trüffel-Pasta gehobelter italienischer Wintertrüffel Parmesan	26

Extra Beilagen

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.

