

# Speisekarte

## Aperitif

<b>0,1l Rosé-Sekt „La Principessa“</b> Spätburgunder / Traditionelle Flaschengärung Weingut Prinz Salm Nahe / Deutschland	9,50 Brut
<b>0,1l Prosecco „Superiore“</b> Glera Weingut Valdo / Veneto / Italien	8 Extra Dry
<b>0,2l PriSecco Cuvée Nr.23 alkoholfrei</b> Rhabarber, Apfel & Blüten Manufaktur Jörg Geiger Baden Deutschland	12
<b>0,375l Champagner „Collection 243“</b> Pinot Noir, Chardonnay & Pinot Meunier Champagnerhaus Louis Roederer Champagne / Frankreich	60 Brut
<b>0,375l 2018 Rosé Champagner</b> Chardonnay & Pinot Noir Champagnerhaus Louis Roederer Champagne / Frankreich	75 Brut
<b>Pampelle Spritz</b> fruchtig   sommerlich	10
<b>ODE Ruby Tonic</b> herb   erfrischend   bittersüß	12

## 0,15l Weinempfehlungen

<b>2024 Tarón</b> Viura Bodegas Taron / Rioja Alta / Spanien	 9
<b>2023 BIO ORANGE PURO Torrontés</b> Dieter Meier / Mendoza / Argentinien	9
<b>2020 Ronchedone</b> Sangiovese, Marzemino & Cabernet Sauvignon Cà dei Frati	 12

## Suppen

<b>Ofensuppe</b> Tomate / Paprika / Erdnuss / Brot Chip	10
--	----

<b>Rinderkraftbrühe</b> Ochsenschwanz-Raviolo	15
--	----

## Vorspeisen

<b>Burrata di Bufala</b> lauwarmes tomatisiertes Gemüse Wildkräutersalat	18
--	----

<b>Carpaccio vom Rinderfilet</b> Trüffeltapenade / Parmesan	22
--	----

<b>Tatar vom schottischem Label Rouge Lachs</b> Kartoffelrösti / Kräuter-Schmand Forellenkaviar	20
---	----

<b>Salat der Saison</b> geröstete Kerne / Balsamico mit <b>Ziegenkäse / Honig / Thymian</b> <b>oder</b> mit <b>Parmesan</b>	20 20
---	----------



# Speisekarte

## Hauptgänge

<b>Kalbs Cordon-Bleu</b>	34
Serrano-Schinken / Mozzarella Kartoffel-Püree / Tagesgemüse	
<b>Rücken vom Salzwiesenlamm</b>	41
Portweinjus / grüne Bohnen Kartoffelgratin	

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

<b>Rinderfilet</b>	46
Pfefferjus / Broccoli / Kartoffelpüree	

<b>Filet vom Iberico-Schwein</b>	36
Sauce Hollandaise / Kartoffelpüree Tagesgemüse	

<b>Geschmorte Kalbsbäckchen</b>	38
Portweinjus / Crémige Polenta Pflaumenpüree / Tagesgemüse	

<b>Taglierini - Trüffel-Pasta</b>	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

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

## Käse

<b>Französischer Kuh-&amp;-Ziegenkäse</b>	18
Trauben / Fruchtbrot / Feigensenf	

## 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

## 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.

