

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

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

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 schottischem Label Rouge Lachs Kartoffelrösti / Kräuter-Schmand Forellenkaviar	20
---	----

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



Speisekarte

Hauptgänge

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

Medaillon vom Seeteufel	35
Karottenjus / Kartoffel-Selleriestampf	

Rinderfilet	46
Pfefferjus / Broccoli / Kartoffelpüree	

Filet vom Iberico-Schwein	36
Sauce Hollandaise / Kartoffelpüree Tagesgemüse	

Geschmorte Kalbsbäckchen	38
Portweinjus / Crémige Polenta Pflaumenpüree / Tagesgemüse	

Gnudi - Ricotta-Gnocchi	24
geschmolzene Tomaten Basilikum-Pesto	

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.

