

Speisekarte

Aperitif

0,1l Rosé-Sekt „La Principessa“ 9,50
Spätburgunder / Traditionelle Flaschengärung Brut
Weingut Prinz Salm
Nahe / Deutschland

0,1l Prosecco Spumante „Superiore“ 8
Glera Extra
Weingut Valdo / Veneto / Italien Dry

0,2l PriSecco Cuvée Nr.23 alkoholfrei 12
Rhabarber, Apfel & Blüten
Manufaktur Jörg Geiger
Baden Deutschland

0,375l Champagner „Collection 246“ 60
Pinot Noir, Chardonnay & Pinot Meunier Brut
Champagnerhaus Louis Roederer
Champagne / Frankreich

0,375l 2018 Rosé Champagner 75
Chardonnay & Pinot Noir Brut
Champagnerhaus Louis Roederer
Champagne / Frankreich

0,15l Pampelle Spritz 11

0,15l ODE-Ruby-Wood-Tonic 12

6cl Jerez 14
Carlos I, Vermouth Rosso &
Airone Rosso von Poli

0,15l Weinempfehlungen

2024 Tarón 9
Viura
Bodegas Taron / Rioja Alta / Spanien

2023 BIO ORANGE PURO Torrontés 9
Dieter Meier / Mendoza / Argentinien

2020 Ronchedone 12
Sangiovese,
Marzemino & Cabernet Sauvignon
Cà dei Frati

Suppen

Ofensuppe 10
Tomate / Paprika / Erdnuss / Brot Chip

Vorspeisen

Burrata di Bufala 18
lauwarmes tomatisiertes Gemüse
Wildkräutersalat

Carpaccio vom Rinderfilet 22
Trüffeltapenade / Parmesan

**Tatar vom schottischem
Label Rouge Lachs** 20
Kartoffelrösti / Kräuter-Schmand
Forellenkaviar

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



Speisekarte

Hauptgänge

Kalbs Cordon-Bleu 34
Serrano-Schinken / Mozzarella
Tagesgemüse / Kartoffelpüree

Rücken vom Salzwiesenlamm 41
Portweinjus / grüne Bohnen
Kartoffelgratin

Filet vom Steinbutt 46
Sauce Hollandaise
Grüner Spargel / Kartoffelpüree

Rinderfilet 46
Pfefferjus / Broccoli / Kartoffelpüree

Filet vom Iberico-Schwein 36
Sauce Hollandaise / Tagesgemüse
Kartoffelpüree

Gnudi - Ricotta-Gnocchi 24
geschmolzene Tomaten
Basilikum-Pesto

Nachbestellungen

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.

