



Speisekarte

Aperitif

0,1l Rosé-Sekt „La Principessa“ Spätburgunder / Traditionelle Flaschengärung Weingut Prinz Salm Nahe / Deutschland	9,50 Brut
0,1l Prosecco Spumante „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 246“ 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
0,15l Pampelle Spritz	11
0,15l ODE-Ruby-Wood-Tonic	12
6cl Jerez on the Rocks Carlos I, Vermouth Rosso & Airone Rosso von Poli	14

0,15l Weinempfehlungen

2024 Tarón Viura Bodegas Taron / Rioja Alta / Spanien	 9
2024 Spätburgunder Blanc de Noir Weingut Fogt / Rheinhessen / Deutschland	8
2023 Santa Dignia Rosé Cabernet Sauvignon Miguel Torres / Valle Central / Chile	8
2020 Ronchedone Sangiovese, Marzemino & Cabernet Sauvignon Cà dei Frati	 12

Suppen

Ofensuppe Tomate Paprika Erdnuss Brot Chip	10
------------------------------------------------------------	----

Vorspeisen

Burrata di Bufala lauwarmes tomatisiertes Gemüse Wildkräutersalat	18
Geschlagenes 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 Tagesgemüse / Kartoffelpüree	
Rücken vom Salzwiesenslamm	41
Portweinjus / grüne Bohnen Kartoffelgratin	
Filet vom Kabeljau	42
Hollandaise / grüner Spargel Kartoffelpüree	
Rinderfilet	46
Hollandaise / grüner Spargel Risoleekartoffeln	
Geschmorte Kalbsbäckchen	36
Portweinjus / Crémige Polenta Pflaumen-Schwarzteeplüree / Tagesgemüse	
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




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.

Desserts

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

