

# Speisekarte

## Aperitif

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

**0,1l Prosecco Spumante „Superiore“** 8  
Glera  
Weingut Valdo / Veneto / Italien  
Extra 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  
Champagnerhaus Louis Roederer  
Champagne / Frankreich  
Brut

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


**0,15l Pampelle Spritz** 11

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

**6cl Jerez on the Rocks** 14  
Carlos I, Vermouth Rosso &  
Airone Rosso von Poli

## 0,15l Weinempfehlungen

**2024 Tarón** 9  
Viura  
Bodegas Taron / Rioja Alta / Spanien  


**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

**Geschlagenes 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

<b>Kalbs Cordon-Bleu</b>	34
Serrano-Schinken / Mozzarella Tagesgemüse / Kartoffelpüree	
<b>Rücken vom Salzwiesenslamm</b>	41
Portweinjus / grüne Bohnen Kartoffelgratin	
<b>Auf der Haut gebratenes Zanderfilet</b>	33
Hollandaise I Broccoli I Kartoffelpüree	
<b>Rinderfilet</b>	46
Hollandaise I grüner Spargel Risoleekartoffeln	
<b>Filet vom Iberico-Schwein</b>	34
Portweinjus I Tagesgemüse I Kartoffelpüree	
<b>Gnudi - Ricotta-Gnocchi</b>	24
geschmolzene Tomaten Basilikum-Pesto	

## Desserts

<b>Schokolade „Humboldt“</b>	15
Küchlein I Parfait I Mousse	
<b>Vanille Crème brûlée</b>	12
<b>Bitter-Schokoladen-Ganache</b>	7
Fleur de Sel I Olivenöl	
<b>Französischer Kuh &amp; Ziegenkäse</b>	18
Trauben I Fruchtbrot I Feigensenf	
<b>Dessertwein 5cl</b>	
<b>10 Y Tawny Port, Graham's</b>	 9
<b>20 Y Tawny Port, Graham's</b>	 17
<b>2023 BIO Sauternes</b>	 9
Sémillon & Sauvignon Blanc Château Guiraud	edelsüß

## 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.

