

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

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	
Filet vom Iberico-Schwein	34
Portweinjus 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




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	
Dessertwein 5cl	
10 Y Tawny Port, Graham's	 9
20 Y Tawny Port, Graham's	 17
2023 BIO Sauternes	 9
Sémillon & Sauvignon Blanc Château Guiraud	edelsüß

