

## SPEISEKARTE

### Suppe

#### Ofensuppe

Tomate / Paprika / Erdnuss / Brot Chip

### Vorspeise

#### Burrata di Bufala

lauwarmes tomatisiertes Gemüse  
Wildkräutersalat

#### Geschlagenes

#### Carpaccio vom Rinderfilet

Trüffel-Tapenade / Parmesan

#### Tatar vom schottischen

#### Label Rouge Lachs

Kartoffel-Rösti / Kräuter-Schmand  
Forellen-Kaviar

#### Salat der Saison

geröstete Kerne / Balsamico  
mit Ziegenkäse / Honig / Thymian

#### ODER

mit Parmesan

### Zwischengang

#### Gnudi - Ricotta-Gnocchi

geschmolzene Tomaten  
Basilikum-Pesto

### NACHSERVICE

4 Brötchen / kl. Brotscheiben

2 Dipp's

Sauce / Jus / Hollandaise

Gemüse

Spargel

Sättigungsbeilagen

### Hauptgang

12 **Kalbs Cordon-Bleu** 33

Serrano-Schinken / Mozzarella  
Tagesgemüse / Kartoffel-Püree

18 **Rücken vom Salzwiesenlamm** 41

Portwein-Jus / Grüne Bohnen  
Kartoffelgratin

22 **Rinderfilet** 46

Portwein-Jus / Kräutersaitlinge  
Bärlauch-Kartoffel-Püree

22 **Filet vom Iberico-Schwein** 34

Rotwein-Reduktion / Sauce Hollandaise  
Grüner Spargel / Kartoffel-Püree

20 **Gnudi - Ricotta-Gnocchi** 24

geschmolzene Tomaten  
Basilikum-Pesto

20 **Dessert**

20 **Schokolade „Humboldt“** 15

Küchlein / Parfait / Mousse

16 **Vanille Crème brûlée** 12

**Französischer Kuh- & Ziegenkäse** 18

Trauben / Fruchtbrot / Feigensenf

4 **Unser Lieferant für Fisch; Fleisch**  
4 **und andere Frischware:**

3

4

6

6

