



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 Salzwiesenlamm | 41 |
| Portweinjus / grüne Bohnen Kartoffelgratin | |
| Edelfischvariation von schottischem Lachs; Seeteufel & Dorade | 36 |
| Hollandaise / Broccoli / Kartoffelpüree | |
| Rinderfilet | 46 |
| Portwein-Jus / Kräutersaitlinge Bärlauch-Kartoffel-Püree | |
| Filet vom Iberico-Schwein | 34 |
| Rotwein-Reduktion / Sauce Hollandaise Grüner Spargel / Kartoffel-Püree | |
| 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 unseren Service.

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 |

