

Suppe & Vorspeise

Cremesuppe von der Süßkartoffel
Teriyaki Enten Spieß - Croutons
14€

Wachtelbrust trifft Feldsalat
Feldsalat – Kartoffeldressing – Walnusskerne – Kräuterbaguette
22€

Carpaccio vom Pulpo
Ceviche von der Avocado
25€

Gratinierte Weinbergschnecken
6 Schnecken in Kräuterbutter mit Parmesan gratiniert
Steinofenbaguette
13€

Black Tiger Gambas im Tempura Teig
4 Stück
Teriyaki & Chili Dip
24€

Cremige Burrata
Carpaccio von der Roten Beete – Balsamico Kaviar – Rucola Salat
Grissini
19€

Winter Aperitif Empfehlung

Winterspritz
Rosé Prosecco – Eis – Bratapfellok – frischer Apfel & Minze
9€

Pasta & Vegetarisch

Pasta Trüffel

*Spaghetti – weiße Parmesan- Trüffelsauce
frisch gehobelter italienischer Winter Trüffel
27€*

*- mit rosa gebratenen Streifen vom Rinderfilet
37€*

Pasta Fasan

*Tagliatelle – Streifen vom Fasan – Rosenkohl
frische Waldpilze – leichte Preiselbeer-Rahmsauce
27€*

Pasta Lobster & Jakobsmuschel

*Linguina al nero di Seppia
Hummerfleisch – Jakobsmuschel – frischer Blattspinat – geschmolzene Cherrytomate
Hummer-Champagnersauce
36€*

Vegetarisch/Vegan

*Hausgemachtes vegetarisches Hühnerfrikassee
Soja Chunks - Erbsen – frische Champignons
Curry Basmatireis
Eisbergsalat mit Mandarinen & vegetarisches Joghurtdressing
25€*

Aperitif Empfehlung

*Conte Camillo Negroni
Campari – Gin – Wermut - Eis – frische Orange
12€*

Hauptgang Fisch

Wilder Wolfsbarsch

Filet vom Wilden Loup de Mare
Tomatisierte Beluga Linsen – buntes Gemüse - Kartoffelwürfel
grüner Spargel im Knuspermantel

42€

Hauptgang Fleisch

Surf and Turf
Rosa gebratenes Rinderfilet – Riesengarnele
Waldpilz-Perlgraupen Risotto
Rosenkohl in Brösel Butter
Balsamicojus

55€

...unser Klassiker

Mediterrane geschmorte Rinderroulade
gefüllte mit getrockneten Tomaten – Pancetta Speck – Zwiebeln
Wirsingkohl – Rosmarin Kartoffelrösti

34€

Wein Empfehlung
Domaine de L'Ostal
Estibals – Minervois 2022iger
Familie J.M. Cazes
Frankreich

0,2l Glas 13.90€ - 0,75l Fl.49,90€

Dessert

Affogato
Doppelter Espresso – Creme Brûlée Eis
8€

Panna Cotta im Glas
Williams Birnengrütze – Crumbles
9€

Medio's Kaiserschmarrn
karamellisierte Kaiserschmarrn
Apfelkompott – Bourbon Vanilleeis & Sauce – Früchte
17€

New Yorker Cheesecake
Schwarzes Vanille Eis & Beerengrütze
14€

Dunkel Schokoladenmousse
Fruchtsauce – frische Beeren
13€

...fragen, Sie unsere Servicekraft nach unseren
Sorbet Sorten

Dessertwein – Empfehlung

Sweetheart
Sauvignon Blanc – 2022ger – Oliver Zeter - Pfalz
0,1l Glas 7€