



Speisenkarte

„Spätsommer Menü“

"Grüß aus der Küche"

Salat von confierter Jakobsmuschel, Gamba und Pulpo
mit eingelegten Tomaten und Kräutervinaigrette

Kalbsrücken in Kräuter-Senfcruste mit gebratenen
Pfifferlingen, Hokkaido-Kürbispüree
und Kartoffel-Taler

Variation von Zwetschgen
Kompott | Mousse | Sorbet | Schokoladenküchlein

Vorspeise – Hauptgang – Dessert 66,- €

Gourmetmenü

"Grüß aus der Küche"

Tataki vom irischen Rinderfilet mit
süß-saurem Pfifferlingsalat und Miso

Suppe von gelben Paprika mit Jakobsmuschel,
Pinienkernen und Kräuteröl

Zanderfilet auf Safranrisotto mit gedünstetem
Mini-Mangold in Riesling-Schnittlauchsoße

Lammrücken im Seranomantel auf gebratener
Kräuterpolenta, Rioja-Zwiebelkompott
und mediterranem Gemüse

Kleine Käseauswahl

Tarte von weißem Pfirsich
mit Mousse von Valrhôna „Dulcey Blonde“
Salzkaramelleis und Pfirsichsorbet

Vorspeise – Hauptgang (Fisch oder Fleisch) – Dessert 69,- €
Vorspeise – Suppe – Hauptgang (Fisch oder Fleisch) – Dessert 79,- €
Vorspeise – Fisch Zwischengang – Fleisch Hauptgang – Dessert 85,- €
Vorspeise – Suppe – Fisch Zwischengang – Fleisch Hauptgang – Dessert 94,- €
Menü komplett 98,- €

Vorspeisen

Sommersalat in Hausdressing

8,50 €

Suppe von gelben Paprika mit Jakobsmuschel,
Pinienkernen und Kräuteröl

13,50 €

Carpaccio und Tatar vom Yellow Fin Thunfisch mit
gerillter Wassermelone und Wildkräutersalat

19,50 €

Salat von confierter Jakobsmuschel, Gamba und Pulpo
mit eingelegten Tomaten und Gartenkräutervinaigrette

21,50 €

Tataki vom irischen Rinderfilet mit
süß-saurem Pfifferlingsalat und Miso

21,50 €

Hauptgerichte

Zanderfilet auf Safranrisotto mit gedünstetem
Mini-Mangold in Riesling-Schnittlauchsoße
32,50 €

Island Kabeljau auf süß-saurem schwarzen Reis
mit Zitronengrasssoße und Gemüse
34,50 €

Rinderfilet in Ochsenbackenjus
mit Spitzkohl und Kartoffel-Stampf
37,50 €

Kalbsrücken in Kräuter-Senfkruste mit gebratenen
Pfifferlingen, Hokkaido-Kürbispüree
und Kartoffel-Taler
33,50 €

Lammrücken im Seranomantel auf gebratener
Kräuterpolenta, Rioja-Zwiebelkompott
und mediterranem Gemüse
34,50 €

Dessert

Himbeer-Sorbet mit Prosecco

8,50 €

Zitronen-Sorbet mit Vodka

8,50 €

zweierteil Mousse von Belgischer Schokolade

10,50 €

Variation von Zwetschgen

Kompott | Mousse | Sorbet | Schokoladenküchlein

14,50 €

Tarte von weißem Pfirsich

mit Mousse von Valrhôna „Dulcey Blonde“

Salzkaramelleis und Pfirsichsorbet

14,50 €

Kleine Käseauswahl

15,50 €