

Liebe Gäste,

*alle Gastronomiebetriebe sind verpflichtet,
Ihnen Auskunft über enthaltene Allergene zu geben.*

Unsere Speisekarte variiert fast täglich.

*Eine Übertragung von Allergenen von Speise zu Speise können wir nicht ausschließen
und daher auch keine Garantie für enthaltene Allergene übernehmen.*

*Wenn Sie sich vegetarisch oder vegan ernähren, eine Diät halten oder
auf etwas allergisch reagieren, sprechen Sie bitte mit unseren Servicemitarbeitern.*

Chef-Menü

***Stracetto von Rote-Bete
mit Akazienhonig marinierte gebrannte Ziegenkäse-Praline,
Birnenpalten, Zupfsalat an Vinaigrette***



***Fischpotpourri
Kräuter-Vinaigrette, zu Belugalinsen,
Kugeln von Sellerie, Karotte und Zucchini***



***Kalbsrückensteak
Trüffeljus,
kleines Bündchen Stangenspargel,
Kartoffel-Olivenöl-Stampf***



***Salat von Erdbeeren und gelber Kiwi
Petersilien-Sorbet***

Menüpreis pro Person

*Euro 62,50
ab 2 Personen*

Kutterkrabben

*zubereitet mit Apfelstückchen und Dillspitzen, auf Zucchini-Carpaccio,
Whisky-Cocktailsauce*
€ 15,50

Vitamin-Cocktail

*Salatblüte an Himbeer-Vinaigrette, Tomate, grüner Stangenspargel,
Orangenfilets, Melonenkugeln, Pinien- u. Granatapfelkerne*
€ 15,50

Fischpotpourri

*Kräuter-Vinaigrette, zu Belugalinsen,
Kugeln von Sellerie, Karotte und Zucchini*
€ 17,50

„Black Tiger“ Garnelen 8/12

an Kapern-Vinaigrette, im Reigen von Blatt- und Zupfsalaten
€ 18,50

Carpaccio vom Rinderfilet

*mit Kräuterpesto mariniert, Parmesanspäne, Champignons,
Pinienkerne, Blattsalate an Vinaigrette*
€ 15,50

Stracetto von Rote-Bete

*mit Akazienhonig marinierte gebrannte Ziegenkäse-Praline,
Birnenspalten, Zupfsalat an Vinaigrette*
€ 14,50

Kraftbrühe vom brasilianischen Rind
Kugeln von Sellerie, Karotte und Zucchini,
€ 7,50

Zitronengrassuppe
exotisch abgeschmeckt mit Curry und einer leichten Safrannote, Bambus
Hummerkrabbe am Spieß
€ 12,50

Pot-au-feu aus dem Meer
„Unsere Fischsuppe“
im Safransud mit Pernod abgeschmeckt
Gemüseperlen, Dillspitzen
€ 16,50

PASTA UND VEGETARISCH

Tagliatelle
junge, französische Spitzmorcheln in Cognacrahm
€ 23,50

Safranisierte Spaghettini
zu Meeresfrüchten an Krustentiersauce,
Stückchen vom grünen Stangenspargel
€ 27,50

Sellerieschnitzel
zu Trüffeljus, Ratatouille, Süßkartoffelgratin
€ 26,50

Crepes á la Princesse
weißer und grüner Stangenspargel
wird in dünne Pfannkuchen eingerollt,
mit Käsesauce gratiniert und im Ofen leicht gebräunt,
Süßkartoffelgratin
€ 26,50

Wildfang-Steinbutt

*junge, französische Spitzmorcheln in Cognacrahm,
Süßkartoffelgratin*
€ 34,50

Auf der Haut kross gebratenes Zanderfilet

*Krustentiersauce, Hummer-Ragout, grüner Stangenspargel,
Kartoffel-Olivenöl-Stampf*
€ 34,50

Norweger Lachs

*mit Bärlauchbutter überkrustet,
Ratatouille, Süßkartoffelgratin*
€ 26,50

Seezunge

*in brauner Butter gebraten, Blattsalate an Vinaigrette,
Kartoffeln aus neuer Ernte*
€ 49,50

Sonntag, 31. Mai 2020

Montag 1. Juni 2020

PFINGSTEN

11.30 bis 21.00 Uhr

- durchgehend warme Küche -

*Duftende Kaffee-Spezialitäten und hausgebackener Kuchen vom Blech
machen einfach gute Laune*

Ein Bund feldfrischer Stangenspargel
Sauce Hollandaise, Kartoffeln aus neuer Ernte
€ 23,50

Ein Bund feldfrischer Stangenspargel
dazu servieren wir Wiener Kalbsschnitzel
Sauce Hollandaise, Kartoffeln aus neuer Ernte
€ 36,00

Ein Bund feldfrischer Stangenspargel
dazu servieren wir Schnitte vom Norweger Lachs
mit Bärlauchbutter überkrustet
Kartoffeln aus neuer Ernte
€ 36,00

Zartes Rinderrückensteak vom Angus Rind
- rosa gebraten -
Bärlauchbutter, rote Pfefferbeeren, frischer, geschabter Meerrettich,
Ratatouille, Süßkartoffelgratin
€ 29,50

Ragout von der Lammkeule
Rotweinsauce, glacierte Perlzwiebeln, Champignons, Dörrotomaten,
Oliven, Kartoffeln auf neuer Ernte
€ 27,50

Kalbsrückensteak
Trüffeljus, kleines Bündchen Stangenspargel, Kartoffel-Olivenöl-Stampf
€ 36,00

Dreierlei-Sorbet

€ 11,50

Gebranntes Grand Marnier-Eisparfait

*Rosmarinzucker flambiert
marinierte Orangenfilets*

€ 12,50

Salat von Erdbeeren und gelber Kiwi

Petersilien-Sorbet

€ 10,50

Dunkles Schokoladen-Mousse-Türmchen

*mit flüssigem Kern von Himbeermark,
Rhabarber-Kompott*

€ 12,50

Mini-Schokoladen-Soufflé mit flüssigem Kern

Stracciatella-Eiscreme

€ 10,50

Tasse Kaffee Crème / Espresso / Cappuccino

Grappa und hausgemachtes Gebäck

€ 11,00

Z i e g l e r

Alte Zwetschge Jahrgang 2003 43% vol. € 11,50

Wallnussgeist Edelbrand 43% vol. € 9,50

Obstbrand aus Äpfel und Birnen 43% vol. € 7,50

Williams Birnen-Brand 43% vol. € 7,50

Wald-Himbeergeist 43 % vol. € 7,50

No. 1 Wildkirsche 43% vol. € 12,90

Mirabellenbrand 43% vol. € 7,50

Weinbergpfirsich Likör 18% vol. € 7,50