

Vorderhus-Menü

Rindertatar | Kapern | Senfsauce | Parmesan-Chip
2021^{er} "Black Betty" Syrah
Weingut Bettina Schumann, Markgräflerland

Frischkäse-Zitrone-Anglotti | Parmesanschaum | Trüffel
2022^{er} Albarino Crianza sobre Lias
Bodegas Lusco, Rias Baixas

Lammkarree | Lavendel-Jus | Grillgemüse |
Selleriepüree
2021^{er} Botrosecco
Le Mortelle, Maremma Toscana

Morbier | Portwein-Feige
2019^{er} Pio IX Sagrantino Passito
Le Thadee, Umbrien

Gegrillte Nektarine | Thymian-Ölivenöl | Vanilleeis |
Buchweizen-Crumble
2018^{er} Brauneberger Juffer Riesling kabinet
VDP Grosse Lage
Weingut Schloss Lieser, Mosel

3-Gang (Tatar, Lammkarree & Käse) 66,00 € + **Weinreise** 28,00€

4-Gang (Menü ohne Dessert) 79,00 € + **Weinreise** 35,00 €

5-Gang (Menü komplett) 89,00 € + **Weinreise** 44,00 €

KALTE VORSPEISEN

Sommerlicher Salat Nektarine Sprossen Kerne	9,50 €
Mediterranes Gemüsetatar Oliven Joghurt-Minz-Dip	13,00 €
Pulpo-Carpaccio Limetten-Kräuter-Vinaigrette Wildkräuter	18,00 €

SUPPE

Gazpacho-Andaluz Röstbrot-Chip	9,50 €
----------------------------------	--------

VEGETARISCHE HAUPTSPEISEN

Zitronen-Frischkäse-Anglotti Parmesan Trüffel	29,00 €
Gefüllte Aubergine Granatapfel Basmatireis	27,00 €

BEI ALLERGENEN WENDEN SIE SICH AN UNSER TEAM

FLEISCH

Surf & Turf (Rinderfilet+Gamba) Portwein-Schalotten-Jus Grillgemüse Fregola	40,00 €
Kalbpaillard Limonenschaum Wilder Brokkoli Basmatireis	27,00 €

FISCH

Doradenfilet Limonenschaum Wilder Brokkoli Basmatireis	29,00 €
Thunfischsteak Rauch-Salz Grillgemüse Selleriepüree	30,00 €

DESSERT

Cheesecake Salziges Karamell Erdnusseis	14,00 €
Gegrillte Nektarine Thymian-Olivenöl Vanilleeis Buchweizen-Crumble	13,00 €
Käseauswahl vom Affineur Degust aus Südtirol	14,00 €
Keine Kapazität mehr? Nimm's flüssig Espresso Martini. Geschüttelt nicht gerührt. :-)	8,50 €
Sorbet/ Eis	Kugel je 3,00 €
+wahlweise mit Spirituosen oder Sekt	(Preis variabel)

BEI ALLERGENEN WENDEN SIE SICH AN UNSER TEAM