

# Vorspeisen

Starters

EUR

## Gemischter Blattsalat nach Jahreszeit<sup>1</sup>

10.00

Gegrillte Paprika / Kirschtomaten/ Gartengurke

Granatapfel / Croutôns / Mango-Sanddorn Dressing (vegetarisch)

*Mixed leaf salad according to season / peppers / tomatoes / cucumber*

*Pomegranate / croutôns / mango-sea buckthorn dressing (vegetarian)*

...mit karamellisiertem Picandou<sup>1</sup>

+ 5.00

... .. *with caramelized picandou*

...mit Hähnchenbruststreifen<sup>1</sup>

+ 4.50

... *with chicken breast strips*

...mit 5 Freshwater Garnelen<sup>1</sup>

+ 8.50

... *with 5 freshwater prawns*

## Carpaccio vom Rinderfilet

12.50

mit sautierten braunen Champignons und Grand Padano

*Beef fillet carpaccio with sautéed brown mushrooms and Grana Padano*

## Mit Rotkohl und Sesam gebeizter Lachs<sup>1</sup>

13.00

Wasabi Gel / gepickelte Gurken / Rotkohlkimchi / Sesamchip

*Salmon pickled with red cabbage and sesame seeds*

Küche von 12.00 – 21.30 Uhr. Alle Preise verstehen sich inkl. Bedienung und der gesetzlichen Mehrwertsteuer.  
Zusatzstoffe: 1 Konservierungsstoffe, 2 Farbstoffe, 3 Antioxidationsmittel 4 Geschmacksverstärker, 5 Phosphate  
6 Taurin, 7 Süßungsmittel, 8 enthält Phenylalaninquelle, 9 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken  
10 geschwefelt, 11 geschwärzt, 12 gewachst, 13 Coffein, 14 Chinin  
Detaillierte Informationen zu Allergenen erfragen Sie bitte bei unserem Service-Personal.

# Suppen

*Soups*

EUR

## **Suppe hoch 3<sup>1</sup>**

10,00

Spinat-Erbсен-Minз Cremesuppe / Hummer Bisque / Randen Suppe

*Three kinds of soups*

*Spinach-pea-mint cream soup / Lobster bisque / beetroot soup*

Alle Suppe können Sie auch gern einzeln bestellen!

*You are also welcome to order all soups individually!*

## **Consommé vom Ochsenшwanz**

12,00

Ochsenшwanzpraline / Wurzelgemüse / Schnittlauch / Röstzwiebeln

*Consommé of oxtail / oxtail praline / root vegetables / chives / fried onions*

Küche von 12.00 – 21.30 Uhr. Alle Preise verstehen sich inkl. Bedienung und der gesetzlichen Mehrwertsteuer.  
Zusatzstoffe: 1 Konservierungsstoffe, 2 Farbstoffe, 3 Antioxidationsmittel 4 Geschmacksverstärker, 5 Phosphate  
6 Taurin, 7 Süßungsmittel, 8 enthält Phenylalaninquelle, 9 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken  
10 geschwefelt, 11 geschwärzt, 12 gewachst, 13 Coffein, 14 Chinin  
Detaillierte Informationen zu Allergenen erfragen Sie bitte bei unserem Service-Personal.

# Hauptspeisen

*Main courses*

EUR

## Tagliatelle<sup>1</sup>

18.50

Blattspinat / geschmolzene Kirschtomaten / Parmesan (vegetarisch)

*Tagliatelle / spinach leaves / melted cherry tomatoes / parmesan (vegetarian)*

## Tagliatelle<sup>1</sup>

20.50

Ligurisches Kalbsragout / Preiselbeeren / Parmesan

*Tagliatelle / ligurian veal ragout / cranberries / parmesan*

## Tagliatelle<sup>1</sup>

29.00

Lachs / Garnelen / Parmesan-Knoblauchschaum / Parmesan

*Tagliatelle / salmon / prawns / parmesan garlic foam / parmesan*

## Dreierlei von Edelfischen<sup>1</sup>

28.00

Kabeljau / Zander / Heilbutt / Rote Beete Risotto / Zucchini / Dijon-Senfsauce

*Three kinds of noble fish / cod / pike perch / halibut / beetroot risotto / zucchini / dijon mustard sauce*

## Original Wiener Schnitzel

29.00

aus der Kalbsoberschale / Zitrone / Sardelle / lauwarmer Wiener Kartoffelsalat

*„Wiener Schnitzel“ / from the veal / lemon / anchovy / lukewarm viennese potato salad*

## Lammrücken unter der Kräuterkruste

29.00

Bohnen-Cassoulet / Thymian Jus / Kartoffel Baumkuchen / Pfeffersauce

*Saddle of lamb under the herb crust / bean cassoulet / thyme Jus / potato „baumkuchen“ / pepper sauce*

## Hausgemachte Falafel

20.50

Sesamcreme / geschmolzene Kirschtomaten / lauwarmer Bulgur (vegan)

*Homemade falafel / sesame cream / melted cherry tomatoes / lukewarm bulgur (vegan)*

Küche von 12.00 – 21.30 Uhr. Alle Preise verstehen sich inkl. Bedienung und der gesetzlichen Mehrwertsteuer.  
Zusatzstoffe: 1 Konservierungsstoffe, 2 Farbstoffe, 3 Antioxidationsmittel 4 Geschmacksverstärker, 5 Phosphate  
6 Taurin, 7 Süßungsmittel, 8 enthält Phenylalinquelle, 9 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken  
10 geschwefelt, 11 geschwärzt, 12 gewachst, 13 Coffein, 14 Chinin  
Detaillierte Informationen zu Allergenen erfragen Sie bitte bei unserem Service-Personal.

# Dessert & Käse

*Dessert & cheese*

EUR

## Hausgemachtes Passionsfruchtsorbet

6.50

Weißer Schokoladenknusper / frische Himbeeren (vegan)

*Homemade passion fruit sorbet / white chocolate crisp / fresh raspberries (vegan)*

## Crème brûlée

11.00

Tonkabohne / marinierte Kumquats / hausgemachtes Schokoeis

*Crème brûlée*

*Tonka bean / marinated kumquats / homemade chocolate ice cream*

## Französische Käseauswahl<sup>1</sup>

21.00

Orangen-Mango Chutney / Pflaumen-Preiselbeer Chutney

Trauben / Nüsse / Baguette

*French cheese selection orangen-mango chutney / plum cranberry chutney*

*Grapes / nuts / baguette*

Küche von 12.00 – 21.30 Uhr. Alle Preise verstehen sich inkl. Bedienung und der gesetzlichen Mehrwertsteuer.  
Zusatzstoffe: 1 Konservierungsstoffe, 2 Farbstoffe, 3 Antioxidationsmittel 4 Geschmacksverstärker, 5 Phosphate  
6 Taurin, 7 Süßungsmittel, 8 enthält Phenylalaninquelle, 9 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken  
10 geschwefelt, 11 geschwärzt, 12 gewachst, 13 Coffein, 14 Chinin  
Detaillierte Informationen zu Allergenen erfragen Sie bitte bei unserem Service-Personal.

# Fleisch & Fisch vom Grill

*Grilled meat and fish*

**Roastbeef:** 40 Tage Dry Aged / Sachsen

**Entrecôte:** Gereift / Neuseeland

**Rinderfilet:** Premium Beef / Australien

**Lachsfilet:** Wildfang / Norwegen

	Ladie´s Cut	EUR	Man´s Cut	EUR
Roastbeef	160 g	15.00	250 g	25.00
Entrecôte	160 g	18.00	300 g	28.00
Rinderfilet	160 g	20.00	250 g	29.00
Lachsfilet <i>salmon</i>	140 g	12.00	250 g	18.00

## Beilagen *Supplements*

**Sellerie-Trüffel Püree** *celery truffle puree*<sup>1</sup> 5.00

**Gnocchi** *gnocchi*<sup>1</sup> 5.00

**Kleiner Salat** *small salad* 5.00

**Pommes Frites** *french fries*<sup>1</sup> 4.50

**Karamellierte Zwiebeln** *caramelized onions* 3.50

**Sautierter Blattspinat** *spinach* 4.00

**Frisches Marktgemüse** *market vegetables* 5.00

## Saucen & Dips *saucen & dips*

**Kräuterbutter:** frische Kräuter / Knoblauch *herb butter* 3.50

**Pfeffersauce:** grüner Pfeffer / Cognac *pepper sauce*<sup>1</sup> 4.50

**Nussbutter-Hollandaise:** Zitrone / Nussbutter / Weißwein *nut butter hollandaise* 5.00

**Kräftige Thymian-Jus:** 5 Tage gekocht / Portwein Reduktion *thyme jus* 6.00

Küche von 12.00 – 21.30 Uhr. Alle Preise verstehen sich inkl. Bedienung und der gesetzlichen Mehrwertsteuer.  
Zusatzstoffe: 1 Konservierungsstoffe, 2 Farbstoffe, 3 Antioxidationsmittel 4 Geschmacksverstärker, 5 Phosphate  
6 Taurin, 7 Süßungsmittel, 8 enthält Phenylalaninquelle, 9 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken  
10 geschwefelt, 11 geschwärzt, 12 gewachst, 13 Coffein, 14 Chinin  
Detaillierte Informationen zu Allergenen erfragen Sie bitte bei unserem Service-Personal.