

# 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 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.

# Suppen

*Soups*

EUR

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

Spinat-Erbsen-Minz 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 Ochsenschwanz

12,00

Ochsenschwanzpraline / 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 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.

# 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)*

**Créme 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 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.

# Fleisch & Fisch vom Grill

*Grilled meat and fish*

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

**Entrecôte:** Gereift / Neuseeland

**Rinderfilet:** Premium Beef / Australien

**Lachsfilet:** Wildfang / Norwegen

|   | <b>Ladie's Cut</b> | EUR   |  | <b>Man's Cut</b> | EUR   |
|---|--------------------|-------|--|------------------|-------|
| <b>Roastbeef</b>                        | 160 g              | 15.00 |  | 250 g            | 25.00 |
| <b>Entrecôte</b>                        | 160 g              | 18.00 |  | 300 g            | 28.00 |
| <b>Rinderfilet</b>                      | 160 g              | 20.00 |  | 250 g            | 29.00 |
| <b>Lachsfilet</b> <small>salmon</small> | 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

**Karamellisierte Zwiebeln** caramelized onions 3.50

**Sautierter Blattspinat** spinach 4.00

**Frisches Marktgemüse** market vegetables 5.00

## Saucen & Dips sauces & 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 Phenylalanylquelle, 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.