

## Suppen

<b>Linsen-Curry-Suppe</b> <i>Kokosmilch/ Mango/ asiatische Frühlingsrolle</i>	10 €
<b>Hummer Bisque</b> <i>Seetenfel/ Salicornes/ Whiskyschaum</i>	12 €
<b>Essenz vom Perlhuhn</b> <i>Morcheln/ Wurzelgemüse</i>	12 €
<b>Gazpacho</b> <i>Kalte Gemüsesuppe</i>	6 €

## Vorspeisen

<b>Carpaccio vom Charolais Rind</b> <i>gebratene Pfifferlinge/ Parmesan/ Rucola</i>	17 €
<b>Hummer &amp; Jakobsmuschel</b> <i>Tagliolini/ Gartenspinat/ Safranschaum</i>	29 €
<b>Büffelmozzarella</b> <i>Tomatencarpaccio/ Basilikum/ Pinienkerne/ Olivenöl/ Balsamico</i>	14 €

## Pasta

<b>Spaghetti Pesto mit Riesengarnelen</b> <i>Basilikum/ Tomatenconfit/ Rucola/ Parmesan</i>		
	6 Stück	28 €
	3 Stück	18 €
<b>Sommertrüffel</b> <i>Champagnerschaum/ Parmesan/ Tagliatelle</i>		
	Hauptgang	32 €
	Vorspeise	23 €

# Salate

*Blattsalat/ Paprika/ Gurken/ Frühlingslauch/ Radieschen/  
Kräuter/ Knusperbrot/ Ei...*

**Vorspeisensalat** 7 €

**Beilagensalat** 5 €

## **Rinderfiletstreifen „BBQ“**

*Zuckermais/ Bacon-Chips (2,3)*

**Hauptgang** 20 €

**Vorspeise/ Zwischengang** 15 €

## **Knoblauch Scampi**

*Aioli/ Kräuteroliven/ getrocknete Tomaten*

**Hauptgang** 21 €

**Vorspeise/ Zwischengang** 15 €

## **Gratinierter Honig-Ziegenkäse**

*Portweifeigen/ Pumpernickel*

**Hauptgang** 18 €

**Vorspeise/ Zwischengang** 13 €

## **Caesar Salat**

*Römersalat/ Pouardenbrust/ Parmesan/ Kräuter-Croutons*

**Hauptgang** 17 €

**Vorspeise/ Zwischengang** 12 €

## **Dressings**

*Himbeere/ French/ Balsamico/  
Zitronen-Joghurt/ Caesar/ Kräuter-Vinaigrette*

# Fleisch

## Rumpsteak vom Deutschen Biorind

<i>Ladies' Cut</i>	200g	25 €
<i>Men's Cut</i>	300g	32 €

## Filet vom Argentinischen Rind

<i>Ladies' Cut</i>	200g	32 €
<i>Men's Cut</i>	300g	40 €

<b>Saucen:</b>	<i>Whisky-Pfeffer-Sauce</i>	<b>Beilagen:</b>	<i>Pommes Frites</i>
	<i>Kräuterbutter</i>		<i>Kartoffelgratin</i>
	<i>Frische Pfifferlinge in Rahm (Aufpreis +3€)</i>		

**Dazu ein kleiner Salatteller**

**Kalbsbäckchen** 30 €

*Kartoffel-Sellerie-Stampf/ Holunder-Zwiebelmarmelade/  
Balsamicojus/ junges Gemüse*

**Lammkarree** 30 €

*Kräuter-Senfkruste/ Ratatouille/ Kartoffelgratin/ Rosmarinjus*

**Schnitzel vom Kalbsrücken** 25 €

*Sahnepfifferlinge/ Pommes Frites/ Sommersalat*

## *Fisch*

<b>Lachs &amp; Scampi</b> <i>Pfifferlinge in Schnittlauchrahm/Tagliatelle</i>	<b>27 €</b>
<b>Filets vom Wolfsbarsch</b> <i>Tomaten/Paprika/Zucchini/Olive/Kapern/Rosmarinkartoffeln</i>	<b>25 €</b>
<b>Knuspriges Zanderfilet</b> <i>Zitronen-Minzrisotto/Orange/Fenchel</i>	<b>26 €</b>
<b>Gelbflossen Thunfisch</b> <i>Mango/Ananas/Sesamreis/ Curry-Kokos-Gemüse</i>	<b>33 €</b>

## *Vegetarisch/ Vegan*

<b>Confierter Chicorée mit Ingwer (vegan)</b> <i>Mango-Chutney/ grüner Couscous</i>	<b>20 €</b>
<b>Offene Lasagne</b> <i>Schmortomaten/ Aubergine/ Büffelmozzarella/ Paprikasauce</i>	<b>20 €</b>
<b>Semmelknödel mit Rahmpfifferlingen</b>	
<b>Hauptgang</b>	<b>20 €</b>
<b>Vorspeise</b>	<b>14 €</b>

## *Dessert*

<b>Sorbet</b>	<b>3 €</b>
<i>Zitrone/ Mango/ Erdbeere/ Himbeere Birne/ Cassis/ Passionsfrucht</i>	
<i>mit Sekt <b>oder</b> Wodka aufgegossen</i>	<b>4 €</b>
<b>Vanille Crème Brûlée</b>	<b>12 €</b>
<i>Himbeersorbet</i>	
<b>Valrhona Schokolade</b>	<b>12 €</b>
<i>Zweierlei Mousse mit hausgemachtem Baumkuchen</i>	
<b>Erdbeerfeld</b>	<b>13 €</b>
<i>frische Erdbeeren/ Frischkäsemousse/ Erdbeersorbet</i>	
<b>Auswahl von Gebäck und Pralinen</b>	<b>12 €</b>
<i>Ideal als Begleitung zum Kaffee</i>	
<b>Eine kleine Auswahl von Rohmilchkäse</b>	<b>10 €</b>
<i>Hausgemachtes Fruchtbrot/ Trauben/ Feigensenf</i>	