

## Suppen

|  |             |
|--|-------------|
| <b>Hummer Bisque</b><br><i>Seeteufel/ Kokosnuss/ Whiskyschaum</i>              | <b>12 €</b> |
| <b>Geeiste Melonensuppe</b><br><i>Weißer Portwein/ Flusskrebse/ Minze</i>      | <b>10 €</b> |
| <b>Gazpacho –Verde-</b><br><i>Gambas/ Staudensellerie/ Chorizo/ Gurke</i>      | <b>10 €</b> |
| <b>Curry-Zitronengras</b><br><i>Kokos/ Mango/ Belugalinsen/ Knusperhäbchen</i> | <b>12 €</b> |

## Vorspeisen

|  |             |
|--|-------------|
| <b>Hummer &amp; Jakobsmuschel</b><br><i>Limetten-Kräuterrisotto/ grüner Spargel/ Safranschaum/ Sommertrüffel</i> | <b>29 €</b> |
| <b>Carpaccio vom Charolais Rind</b><br><i>Lauwarmer Pfifferlingsalat/ Rucola/ Parmesan/ Pinienkerne</i>          | <b>19 €</b> |

## Austern

|   |                |             |
|---|----------------|-------------|
| <b>Gillardeau N° 4</b><br><i>Schalotten-Vinaigrette/ Chesterbrot/ Zitrone</i> | <b>3 Stück</b> | <b>11 €</b> |
|   | <b>6 Stück</b> | <b>20 €</b> |

## Unsere Salate

**Kleiner Sommersalat** 6 €  
*Bunte Blattsalate/ Gurke/ Tomate/ Ei/ Kräuter-Croûtons*

**Büffelmozzarella**  
*Tomatencarpaccio/ Basilikum/ Pinienkerne/ Olivenöl/ Balsamico*  
**Vorspeise/ Zwischengang** 10 €  
**Hauptgang** 16 €

**Black Tiger Garnele**  
*Bunter Salat/ Aioli/ Kräuteroliven/ getrocknete Tomaten*  
**Vorspeise/ Zwischengang** 4 Stück 16 €  
**Hauptgang** 7 Stück 24 €

**Gratinierter Honig-Ziegenkäse**  
*Bunter Salat/ Portweinfeige/ Pumpernickel*  
**Vorspeise/ Zwischengang** 15 €  
**Hauptgang** 19 €

**Gebratene Jakobsmuscheln**  
*Wildkräutersalat/ Orangen\_ Mango-Chutney/ Avocado*  
**Vorspeise/ Zwischengang** 3 Stück 16 €  
**Hauptgang** 6 Stück 22 €

### Dressings

*Himbeere/ French/ Balsamico/ Zitronen-Joghurt/ Walnussdressing*

## Pasta

**Spaghetti & Sommertrüffel**  
*Champagnerschaum/ Parmesan*  
**Vorspeise** 17 €  
**Hauptgang** 24 €

**Tagliatelle & Pfifferlinge**  
*Schnittlauchrahm/ Parmesan*  
**Vorspeise** 15 €  
**Hauptgang** 23 €

## Vegetarisch/ Vegan\*

**Rote Beete Carpaccio\*** 17 €  
*Avocadocreme/ Walnusskerne/ Haselnuss/ Fenchel/ Kresse*

**Ratatouille** 20 €  
*Pfifferlinge/ Polenta/ Rucola*

## Fisch

|   |             |
|---|-------------|
| <b>Variation aus Fluss &amp; Meer</b>   | <b>30 €</b> |
| <i>Balsamico Linsen/ Vanille-Safran-Sauerrahm/ Jasminreis/ Sommersalat</i>    |             |
| <b>Wolfsbarsch</b>  | <b>27 €</b> |
| <i>Tomate/ Paprika/ Zucchini/ Olive/ Kapern/ knusprige Rosmarinkartoffeln</i> |             |
| <b>Zanderfilet</b>  | <b>28 €</b> |
| <i>Basilikum-Pesto/ bunte Gemüsenudeln/ Kirschtomate</i>                      |             |
| <b>Lachsfilet</b>   | <b>29 €</b> |
| <i>Pfifferlinge/ Frühlingslauch/ Salzkartoffeln/ Salatteller</i>              |             |

## Fleisch

|  |                         |
|--|-------------------------|
| <b>Tournedos –Rossini-</b>   | <b>37 €</b>             |
| <i>Foie gras/ Trüffel/ Gemüse/ Sahnekartoffeln/ Madeirasjus</i>                          |                         |
| <b>Lammkrone</b>   | <b>34 €</b>             |
| <i>Kräuter-Senferuste/ buntes Bohnen-Cassoulet/ Kartoffelgratin/ Knoblauchjus</i>        |                         |
| <b>Kalbsbäckchen</b>   | <b>32 €</b>             |
| <i>Kartoffel-Sellerie-Stampf/ Holunder-Zwiebelmarmelade/ junges Gemüse/ Balsamicojus</i> |                         |
| <b>Wiener Schnitzel</b>  | <b>24 €</b>             |
| <i>Pommes frites/ Trüffelmayonnaise/ Salatteller</i>                                     |                         |
| <b>Rumpsteak</b>   |                         |
| <i>Ladies' Cut</i>   | <b>200g</b> <b>24 €</b> |
| <i>Men's Cut</i>   | <b>300g</b> <b>30 €</b> |

### Saucen:

*Whisky-Pfeffer-Sauce/ Kräuterbutter(  
Pfifferlinge in Schnittlauchrahm (Aufpreis + 3€)*

### Beilagen:

*Kartoffelgratin/ Pommes frites*

**Dazu ein kleiner Sommersalat.**

# Dessert

|  |             |
|--|-------------|
| <b>Sorbet</b>  | <b>3 €</b>  |
| <i>Zitrone/ Mango/ Erdbeere/ Himbeere/ Birne/ Cassis/ Passionsfrucht</i> |             |
| <i>Mit Sekt oder Wodka aufgegossen</i>                                   | <b>+4 €</b> |
| <b>Crème Brûlée</b>  | <b>14 €</b> |
| <i>Madagaskar-Vanille/ Beeren/ hausgemachtes Himbeersorbet/ Praline</i>  |             |
| <b>Dessert Variation „Villa Hügel</b>                                    | <b>15 €</b> |
| <i>Köstlichkeiten aus der Patisserie</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>13 €</b> |
| <i>Hausgemachtes Fruchtbrot/ Trauben/ Feigensenf</i>                     |             |