

# Karte

-Alle Preise in EURO-

Kleine Portion/ Große Portion

## Vorspeisen:

|                                                                                                                                                         |            |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| Caesar's Salad                                                                                                                                          | 9,00/13,00 |
| „Sciatt“ – gebackene Käse-Praline aus dem Veltlin mit Weintrauben vom Holzkohlegrill, Burrata und kleinem Gemüsesalat                                   | 24,00      |
| Eiscreme von Ziegenfrischkäse und Feigen mit Radicchiosalat in Bete-Dressing auf Bete-Carpaccio mit Parmesan, Nussöl und Bottarga (vegetarisch möglich) | 25,00      |

## Suppen:

|                                                                                      |             |
|--------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| Blumenkohlsüppchen mit Ziegenfrischkäse, piemonteser Haselnüssen, Rosinen und Ananas | 9,00/14,00  |
| Helgoländer Hummersuppe mit Wildgarnelen Erbsen und Curry-Sahne                      | 10,00/15,00 |

## Zwischengerichte:

|                                                                                                                    |       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Risotto mit bretonischen Roscoff-Zwiebeln, Comté-Espuma und Lauch vom Holzkohlegrill                               | 22,00 |
| Spaghetti „Puttanesca“ - mit Knoblauch, Chili, hiesigen Tomaten, Kapern und Sardellen                              | 17,00 |
| Sardische Fregola mit Buttermilch-Beurre-Blanc, Dill, Forellencaviar, Gurken und geräucherter Eismeer-Lachsforelle | 27,00 |

## Hauptgerichte:

|                                                                                                                                                                                                            |             |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| „Rinderbraten provençalisch“: Schaufelstück von der Norddeutschen Färsse à la Bouef en Daube – geschmort mit Oliven, Orangen und Speck auf Rahm-Polenta-Bohnen, Rotem Zwiebel-Confit und Römersalat-Herzen | 27,00/36,00 |
| Knuspriger Bauch vom Eichelmastschwein aus Schwäbisch-Hall „Effone“ mit Selleriepüree, Apfelragout mit eingelegtem Ingwer und sautierten Mangold                                                           | 24,00/34,00 |
| Zanderfilet mit Hummer-Currysauce, Blattspinat „sizilianisch“ und Rote-Bete-Tagliolini                                                                                                                     | 26,00/35,00 |
| Rinderfilet mit Tages-Beilage 220g                                                                                                                                                                         | 56,00       |
| Vegan: gebratene Pilze in ihrer Sauce mit Petersilienwurzel, Petersilie, Brombeeren, Kartoffel und Haselnuss                                                                                               | 19,00/26,00 |

## Käseteller

|                                                                                                                    |             |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| Rohmilchkäse-Auswahl & Ziegenkäse von der „Ziegerei“ aus Asendorf – dazu Ciabatta, Grissini, Oliven und Senfrüchte | 12,00/16,00 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|

## Desserts:

|                                                                                                              |       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Crème Brûlée                                                                                                 | 9,00  |
| Eiscreme von Honig und Butter-Scotch-Likör auf „Torrijas“ – spanischem Frenchtoast mit Beeren und Cassismark | 14,00 |
| Zwetschgenröster mit Fior di Latte-Eis, Karamel-Creme, Toffee-Crumble und Miso-Ganache                       | 14,00 |

## Für Kinder:

„Nuggets“ hausgemachtes Backhendl mit Pommes, Ketchup und Majo  
oder  
Eier-Spaghetti mit hausgemachter Bolognese/ mit Tomatensauce/ mit Butter und Parmesan  
Hausgemachte Eiscremes: Vanille/ Schoko/ Erdbeere

## MENÜ

-möglich in drei, vier oder fünf Gängen-

„Sciatt“ –

Käse-Praline aus dem Veltlin mit Weintrauben vom Holzkohlegrill, Burrata  
und kleinem Gemüsesalat

\*

Helgoländer Hummersuppe mit Wildgarnelen Erbsen und Curry-Sahne

\*

Risotto mit bretonischen Roscoff-Zwiebeln, Comté-Espuma und Lauch vom Holzkohlegrill

\*

Knuspriger Bauch vom Eichelmastschwein aus Schwäbisch-Hall „Effone“ mit Selleriepüree,  
Apfelragout mit eingelegtem Ingwer und sautierten Mangold

\*

Kleiner Käseteller

ODER

Eiscreme von Honig und Butter-Scotch-Likör auf „Torrijas“ –  
spanischem Frenchtoast mit Beeren und Cassismark

3 Gänge Suppe-Hauptgang-Käse/Dessert 49.-

3 Gänge Vorspeise-Hauptgang-Käse/Dessert 56.-

4 Gänge Vorspeise-Suppe-Hauptgang-Käse/Dessert 65.-

4 Gänge Vorspeise-Zwischengericht-Hauptgang-Käse/Dessert 74.-

5 Gänge Vorspeise-Suppe-Zwischengericht-Hauptgang-Käse/Dessert 88.-

---

## MENÜ VEGETARISCH

-möglich in drei, vier oder fünf Gängen-

„Sciatt“ – gebackene Käse-Praline aus dem Veltlin mit Weintrauben vom Holzkohlegrill,  
Burrata und kleinem Gemüsesalat

\*

Blumenkohlsüppchen mit Ziegenfrischkäse, piemonteser Haselnüssen  
Rosinen und Ananas

\*

Gebratene Pilze in ihrer Sauce mit Petersilienwurzel, Petersilie, Brombeeren,  
Kartoffel und Haselnuss

\*

Risotto mit bretonischen Roscoff-Zwiebeln, Comté-Espuma und Lauch vom Holzkohlegrill

\*

Kleiner Käseteller

ODER

Zwetschgenröster mit Fior di Latte-Eis, Karamel-Creme, Toffee-Crumble und Miso-Ganache

3 Gänge Suppe-Hauptgang-Käse/Dessert 45.-

3 Gänge Vorspeise-Hauptgang-Käse/Dessert 49.-

4 Gänge Vorspeise-Suppe-Hauptgang-Käse/Dessert 65.-

4 Gänge Vorspeise-Zwischengericht-Hauptgang-Käse/Dessert 74.-

5 Gänge Vorspeise-Suppe-Zwischengericht-Hauptgang-Käse/Dessert 78.-

-Alle Preise in EURO

Wenn Sie unter Allergien oder Unverträglichkeiten leiden: unsere Gerichte können Allergene  
wie Sellerie, Nüsse etc. enthalten – bitte sprechen Sie unsere Servicemitarbeiter an, vielen Dank