

Speisekarte

-Alle Preise in EURO-

Kleine Portion/ Große Portion

Vorspeisen:

Caesar's salad	9,00/13,00
Pochiertes Bio-Ei mit Fonduta-Käsesauce, Salat, Oliven-Toast-Ravioli, knuspriger Guanciale und Kartoffelchips (vegetarisch möglich)	20,00
Roh mariniertes Thunfisch „Puttanesca“ – mit Tomate, getrockneten Kapern, Anchovis, Knoblauch, Oliven, Knoblauch und Basilikum auf cremiger Burrata und Röstbrot	23,00

Suppe:

Leichte Creme von Weißen Bohnen mit Balsamico, Rosmarin, Petersilien-Öl und Pizzoccheri	9,00/13,00
---	------------

Zwischengerichte:

Eiernudeln mit milden Roskoff-Zwiebeln, Guanciale, geriebenen Schinken vom Eichelmast-Freiland-Schwein und Pecorino	23,00
Sardischer Risotto mit Wildgarnelen, Bottarga, Pecorino und kandierter Pampelmuse (vegetarisch möglich)	24,00
Kalbszunge & „Pizzoccheri“ in Kräutercreme mit Chicoree und Topinambur (vegetarisch möglich)	24,00

Hauptgerichte:

Knuspriger, magerer Spanferkelbauch auf Kartoffel-Senfpüree, Röstzwiebeln, Paprika-Kraut, Kümmeljus und eingelegter Senfsaat	28,00/37,00
Entrecôte von der Deutschen Färse mit Sauce Bearnaise, bunten Kartoffel-Chips, Radicchio Tardivo und Mangold-Parmesan-Gratin	39,00
Skreifilet mit Wiener Butter überkrustet mit Blattspinat, Rote Bete-Tagliolini, Miesmuscheln und Hummer-Currysauce	28,00/38,00
Vegan: Blumenkohl-Gemüse-Couscous mit Chicoree, Radicchio Tardivo, Kapern und Rosinen	22,00

Käseteller

Frischkäse, Asche-Pyramide und Saint Maure von der „Ziegerei“ Asendorf & Comté, Mimolette und Brie de Meaux; dazu Ciabatta, Grissini, Oliven und Senfrüchte	12,00/16,00
---	-------------

Desserts:

Crème Brûlée	9,00
Schokoladen-Variation mit Flan, Eis, Mousse, Terrine und Sauce	14,00
Exotische Früchte im Vanille-Versteck	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-

Roh mariniertes Thunfisch „Puttanesca“ – mit Tomate, getrockneten Kapern, Anchovis, Knoblauch, Oliven, Knoblauch und Basilikum auf cremiger Burrata

*

Leichte Creme von Weißen Bohnen mit Balsamico, Rosmarin, Petersilien-Öl und Pizzoccheri

*

Sardischer Risotto mit Wildgarnelen, Bottarga, Pecorino und kandierter Pampelmuse

*

Knuspriger, magerer Spanferkelbauch auf Kartoffel-Senfpuée, Röstzwiebeln, Paprika-Kraut, Kümmeljus und eingelegter Senfsaat

*

Kleiner Käseteller

ODER

Schokoladen-Variation
mit Flan, Eis, Mousse, Terrine und Sauce

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 85.-

-Alle Preise in EURO-

MENÜ VEGETARISCH

-möglich in drei, vier oder fünf Gängen-

Pochiertes Bio-Ei mit Fonduta-Käsesauce, Salat, Oliven-Toast-Ravioli und Kartoffelchips

*

Leichte Creme von Weißen Bohnen mit Balsamico, Rosmarin, Petersilien-Öl und Pizzoccheri

*

Pizzoccheri in Kräutercreme mit Chicoree und Topinambur

*

Blumenkohl-Gemüse-Couscous mit Chicoree, Radicchio Tardivo, Kapern und Rosinen

*

Kleiner Käseteller

ODER

Exotische Früchte im Vanille-Versteck

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

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

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

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.