

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	20,00
Roh marinierter Thunfisch „Puttanesca“ – mit Tomate, getrockneten Kapern, Anchovis, Knoblauch, Oliven, Knoblauch und Basilikum auf cremiger Burrata und Röstbrot	23,00

Suppe:

Tagessuppe	Tagespreis
------------	------------

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:

Kalbssteak aus der Schaufel mit Rotwein-Zwiebel-Confit, Sauce Bearnaise, Rosmarin-Würfelkartoffeln mit Pimenton und Grünen Bohnen mit Guanciale	27,50/36,00
Die echte Bouillabaisse mit Wolfsbarsch, Daurade und Rotbarbe, Kartoffeln und Fenchel; dazu Crostini mit Rouille und Aioli nach altem Rezept	39,00
Vegan: Spaghetti all'Arrabbiata und Pinien-Bröseln	18,50

Käseteller

Friskäse, 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:

Creme Brûlée	9,00
Schokoladen-Variation mit Flan, Eis, Mousse, Terrine und Sauce	14,00
Passionsfrucht mousse mit Sorbet von caramelisierter Ananas, Blutorangengelee und Mango-Bananenkompott	14,00

Für Kinder:

„Nuggets“ hausgemachtes Backhendl mit Pommes, Ketchup und Majo
oder
Eier-Spaghetti
mit hausgemachter Bolognese/mit Tomatensauce/mit Butter und Parmesan
- alles möglich in klein, mittel oder als große Portion
Hausgemachte Eiscremes: Vanille/Schoko/Erdbeer/Kakao/Passionsfrucht

MENÜ

-möglich in drei, vier oder fünf Gängen-

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

*

Tagessuppe

*

Sardischer Risotto mit Wildgarnelen, Bottarga, Pecorino und kandierter Pampelmuse

*

Kalbssteak aus der Schaufel mit Rotwein-Zwiebel-Confit, Sauce Bearnaise, Rosmarin-Würfelpommes mit Pimenton und Grünen Bohnen mit Guanciale

*

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

*

Artischockenrahmsuppe mit Kartoffeln, Bohnen, Grünkohl-Pesto und Pimenton-Öl

*

Pizzoccheri in Kräutercreme mit Chicoree und Topinambur

*

Spaghetti all'Arrabbiata mit Pinien-Bröseln

*

Kleiner Käseteller

ODER

Passionsfruchtmousse mit Sorbet von caramelisierter Ananas, Blutorangengelee und Mango-Bananenkompott

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

Trüffelgerichte 2025

TRÜFFELWOCHE

**mit Schwarzem französischen Wintertrüffel
vom 29.1.-2.2.2025**

Pochiertes Bio-Ei mit Fonduta-Käsesauce, Salat,
Oliven-Toast-Ravioli, knuspriger Guanciaie,
Kartoffelchips und Schwarzem Trüffel
48.-

Suppe:

Kartoffel-Steinpilzsuppe mit Lauch, Tomaten,
Pizzoccheri und Schwarzem Trüffel
37.-

Zwischengerichte:

Kalbszunge & „Pizzoccheri“ in Trüffelrahm
mit Chicoree und Topinambur
(vegetarisch möglich)
52.-

*

Eiernudeln mit milden Roskoff-Zwiebeln, Guanciaie,
geriebenen Schinken vom Eichelmast-Freiland-Schwein,
Pecorino und Schwarzem Trüffel
(vegetarisch möglich)
52.-

Hauptgericht:

„Cordon Bleu 2.0“ -
vom Böterser Freilandschwein gefüllt mit Comté-Käse,
Duroc-Schinken, Trüffel
und Spinat, paniert in Grissini und Parmesan;
dazu bunte Chips und getrüffeltes Kartoffelpüree
60.-