

# Speisekarte

-Alle Preise in EURO-

Kleine Portion/ Große Portion

## Vorspeisen:

Caesar's salad 9,00/13,00

Friseesalat und Grüner Spargel mit pochiertem Bio-Ei, Parmesan-French-Toast-Würfeln, San Daniele-Schinken und Fonduta-Käsesauce (vegetarisch möglich) 24,00

Wachtelsalat mit Erbsen-Maisgemüse, Gelbem Löwenzahn, Leber-Crostino und Mostreduktion 24,00

## Suppe:

Leichte Creme von Weißen Bohnen mit Balsamico, Rosmarin, aromatisierten Ölen und Pizzoccheri 9,00/13,00

## Zwischengerichte:

Gebackenes Kalbsbries und -kopf auf sautiertem Kopfsalat mit Kalbsrahm und Frankfurter Grüner Sauce 25,00

Sardischer Risotto mit Wildgarnelen, Bottarga, Pecorino und kandierter Pampelmuse (vegetarisch möglich) 24,00 (18,00)

„Mezzi Paccheri“ (Ring-Nudeln) mit Grünem Spargel in Spargelcreme, Scamorza-Käsesauce, roher Salsiccia und piemonteser Haselnüssen 24,00

## Hauptgerichte:

„Piccatimbocca“ vom Bötterser Bauerhahn – die Brust mit Salbei und Schinken in Parmesan-Eihüle gebacken auf Blattspinat und Safran-Risottosauce 26,00/33,00

Klassisch geschmortes Milchlamm aus Sachsen-Anhalt mit Artischocken, Confitmaten, Oliven und Pesto-Kartoffeln 43,00

Zanderfilet auf kleiner Garnitur von Venusmuscheln, Muscheln, Wildgarnele, Kräuterseitlingen und Ditali; dazu Sauce Vin Blanc mit Forellencaviar 29,00/39,00

Vegan: Blumenkohl-Gemüsecouscous mit Chicoree, Radicchio Tardivo, Kapern und Rosinen 22,00/29,00

## 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

Törtchen von Piemonteser Haselnüssen mit knusprigem Nougateis, Schokoladensauce und Birnensorbet 15,00

Zucker & Salz“ – Erdnuss- und Caramelleis mit Meersalz, Erdnuss-Streusel, Caramelhippen, gesalzener Milchcouverture, Pistaziensauce und Himbeermark 15,00

## 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

# Menu

## „La France“

mit klassischen, französischen Edelprodukten

Amuse Bouche:

Entenleberparfait mit Portwein-Gelee und Brioche

\*

Wachtelsalat mit Erbsen-Maisgemüse, Gelbem Löwenzahn  
und Mostreduktion

\*

Gebackenes Kalbsbries und -kopf auf sautiertem Kopfsalat  
mit Kalbsrahm und Frankfurter Grüner Sauce

\*

Hummerrahmsuppe mit Grünem Spargel, Estragon,  
Hummer und Hechtnockerl

\*

Seezungenröllchen auf kleiner Garnitur von Venusmuscheln, Muscheln,  
Wildgarnele, Kräuterseitlingen und Ditali;  
dazu Sauce Vin Blanc mit Forellencaviar

\*

Klassisch geschmortes Milchlamm mit Artischocken, Confittomaten,  
Oliven und Pesto-Kartoffeln

\*

„Zucker & Salz“ – Erdnuss- und Caramelleis mit Meersalz,  
Erdnuss-Streusel, Caramelhippen, gesalzener Milchcouverture,  
Pistaziensauce und Himbeermark

Inkl. französischer Salzbutter, Brot, Amuse Bouche und Gebäck zum Kaffee

4 Gänge ohne Bries und Seezunge 104.-

5 Gänge ohne Bries 123.-

6 Gänge 158.-

### Unsere Französische Weinempfehlung:

2023er Macon-Villages Chardonnay, Louis Jadot

0,2l 17,- / 0,75l 62,-

2020er Chateau Robin, Côtes de Castillon

0,2l 18,- / 0,75l 68,-

-Alle Preise in EURO-

# MENÜ VEGETARISCH

-möglich in drei, vier oder fünf Gängen-

Friseesalat und Grüner Spargel mit pochiertem Bio-Ei,  
Parmesan-French-Toast-Würfeln und Fonduta-Käsesauce

\*

Leichte Creme von Weißen Bohnen mit Balsamico, Rosmarin,  
aromatisierten Ölen und Pizzoccheri

\*

„Mezzi Paccheri“ (Ring-Nudeln) mit Grünem Spargel in Spargelcreme,  
Scamorza-Käsesauce und piemonteser Haselnüssen

\*

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

\*

Kleiner Käseteller

ODER

Zucker & Salz“ – Erdnuss- und Caramelleis mit Meersalz, Erdnuss-  
Streusel, Caramelhippen, gesalzener Milchcouverture, Pistaziensauce  
und Himbeermark

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 inkl. Brot, Olivenöl, Gewürz, Gebäck zum Kaffee und Mwst.-

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