

Vorspeisen / *Starters*

Roh mariniertes Angus-Rind als Tatar und Carpaccio mit Spargel, Artischocke und Bärlauch <i>Tatar and carpaccio of Angus beef with asparagus, artichoke and wild garlic</i>	€ 18,00 € 15,00*
Zweierlei Spargel als Salat mit gebackenem Ei und rosengebeiztem Lachs <i>White and green asparagus salad with a deep fried egg and rose-pickled salmon</i>	€ 17,00 € 12,50*
Weißer Tomatenschaum mit Basilikum auf Zuckermelone an gebratenen Riesengarnelen <i>White tomato mousse with basil on rockmelon with roasted king prawns</i>	€ 16,00 € 14,00*
Lauwarme Scheiben von der Jakobsmuschel mit Schnittlauch, Radieschen und schwarzem Quinoa <i>Warm slices of scallops with chives, radishes and black Quinoa</i>	€ 19,00

Suppen / *Soups*

Tomatenessenz mit Basilikum-Ricottaravioli <i>Tomato essence with basil and ricotta ravioli</i>	€ 8,50
Spargelcremesuppe mit kleiner Sülze vom Honigschinken <i>Asparagus cream soup with warm jelly of honey ham</i>	€ 7,50
Karotten-Maracujacremesuppe mit kleinem Satéspieß von der Poularde <i>Carrot and passion fruit cream soup with chicken saté</i>	€ 9,00

* kleine Portion / *small portion*

Die ausgewiesenen Preise sind Endpreise inkl. Steuer und Bedienung
Service and V.A.T. included

Fischgerichte / *Fish dishes*

Gebratenes Felchenfilet an Kapern-Limonenjus mit Kohlröschen, geräucherten Mandeln und Würfelpotatoes <i>Pan fried whitefish fillet with caper and lime sauce, flower sprouts, smoked almonds and cubed potatoes</i>	€ 23,50 € 19,00*
Seeteufel gebraten an Yuzusauce mit Nizza-Gemüse und Zitrusfrüchte-Ravioli <i>Monkfish roasted on a Yuzu sauce with Niçoise vegetables and lemonfruit ravioli</i>	€ 28,00 € 24,00*
Gebratener Wolfsbarsch und geräucherte Riesengarnele an Kokosschaum mit Karotte, Melone und Sesamnudeln <i>Roasted loup de mer and smoked king prawn on coconut foam with carrot, melon and sesame noodles</i>	€ 25,00 € 20,50*

* kleine Portion / *small portion*

Die ausgewiesenen Preise sind Endpreise inkl. Steuer und Bedienung
Service and V.A.T. included

Vegetarische und vegane Gerichte / *Vegetarian and Vegan Dishes*

Vorspeisen / *Starters*

Salat von Babyspinat, Couscous, Gojibeeren, Fetakäse und Himbeeren € 12,50
in Walnuss-Senfdressing
*Salad with baby spinach, couscous, Goji berries, feta cheese and raspberries
in a walnut and mustard dressing*

Zweierlei Spargel als Salat, mit gebackenem Ei € 12,50
White and green asparagus salad with deep fried egg

Suppen / *Soups*

Tomatenessenz mit Basilikum-Ricottaravioli € 8,50
Tomato essence with basil and ricotta ravioli

Spargelcremesuppe € 7,00
Asparagus cream soup

Karotten-Maracujacremesuppe mit kleiner Frühlingsrolle € 9,00
Carrot and passionfruit cream soup with spring roll

Hauptgerichte / *Main dishes*

Kartoffelgnocchi mit provenzalischem Gemüseragout € 17,50
Potato dumplings with provençal vegetable ragout

♣ Dal von grünem Spargel und roten Linsen mit Buchweizennudeln € 18,50
*Indian national dish with green asparagus and red lentils
on buckwheat noodles*

Frittata mit Kartoffeln, Spargeln, Tomaten und Zucchini € 14,00
Italian omelet with potato, asparagus, tomato and zucchini

♣ vegan

Die ausgewiesenen Preise sind Endpreise inkl. Steuer und Bedienung
Service and V.A.T. included

Fleischgerichte / *Meat Dishes*

Rinderfilet rosa gebraten auf Ochschwanzragout mit Gemüsebouquet und Spinatbiscuit <i>Beef tenderloin on an oxtail ragout with assorted vegetables and spinach biscuit</i>	€ 32,50
Kalbsrückensteak an Burgundersauce, Spargelragout mit Morcheln und Dauphinkartoffeln <i>Sirloin steak of veal with Burgundy sauce, asparagus ragout with morels and dauphin potatoes</i>	€ 31,50 € 28,50*
Das Beste vom Iberico-Schwein an Grappa-Senfsauce an Avocado und Feige mit Galettekartoffeln und Chorizo <i>Variation from Iberico pork on a grappa and mustard sauce on avocado and fig with galette potatoes and Chorizo sausage</i>	€ 31,00 € 28,50*
Lammhüfte rosa gebraten mit Paprika-Kräuter-Gremolata an Oliven-Tomatensauce mit Parmigiana und Polenta-Grissini <i>Pan fried rump of lamb with pepper herb gremolata on olive and tomato sauce with Parmigiana and polenta Grissini</i>	€ 28,00 € 24,00*

Für 2 Personen / *For 2 Persons*

Bitte rechnen Sie mit einer Zubereitungszeit von ca. 45 Minuten.
Please note that the preparation time will require about 45 minutes.

Chateaubriand vom Angusrind, nach Ihrem Wunsch gebraten, mit Sauce Béarnaise und grüner Pfeffersauce, feiner Gemüseplatte und Pommes Pont Neuf <i>Chateaubriand of Angus beef, roasted to your perfection with Béarnaise sauce, green pepper sauce, fine vegetables and Pommes Pont Neuf</i>	€ 42,00 (pro Person)
---	-------------------------

* kleine Portion / *small portion*

Die ausgewiesenen Preise sind Endpreise inkl. Steuer und Bedienung
Service and V.A.T. included

Spargel / *Asparagus*

Portion Stangenspargel mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter,
neuen Kartoffeln oder Kräuterflädle € 24,00
*Asparagus with Hollandaise sauce or melted butter,
new potatoes or herb pancake*

Dazu können Sie wählen:
Served with:

Felchenfilet gebraten 100 g € 8,00
Fried fillet of whitefish

Kalbsrückensteak 100 g € 10,00
Small veal sirloin steak

Kleines Filetsteak vom Rind 100 g € 14,50
Small tenderloin of beef

Serranoschinken € 8,00
Serrano ham

Kräuterschinken € 6,00
Herbal ham

Die ausgewiesenen Preise sind Endpreise inkl. Steuer und Bedienung
Service and V.A.T. included

Desserts

Schokoladen-Crèmeux mit Kalamansi <i>Chocolate crèmeux with Kalamansi</i>	€ 10,50
Frischkäse-Panna Cotta mit Buchweizeneis und Erdbeeren <i>Panna Cotta of cream cheese with buckwheat ice cream and strawberries</i>	€ 10,00
Quinoa mit Rhabarber und Macadamianüssen <i>Quinoa with rhubarb and Macadamia</i>	€ 11,00
Weißer Schokoladen-Mascarpone-Ganache mit Erdbeer-Champagnersorbet <i>White chocolate and mascarpone ganache with strawberry and champagne sorbet</i>	€ 10,00
„Whisky Sour“ – Variation von Zitrone und Whisky <i>„Whisky Sour“ – Variation of lemon and whisky</i>	€ 10,50

Die ausgewiesenen Preise sind Endpreise inkl. Steuer und Bedienung
Service and V.A.T. included