

APERITIF- & WEINEMPFEHLUNG

Crémant d'Alsace „Giersberger“ brut	[0.1l]	7.90
Prosecco	[0.1l]	4.90
Horst Sauer Just Secco Rosé	[0.1l]	5.90
Van Nahmen Fruchtsecco (alkoholfrei)	[0.1l]	5.90
Riesling, Weingut Bassermann-Jordan (Pfalz) Gelbfruchtige Aromen, lebendige Säure, feine Exotik.	[0.2l]	9.00
Tarani Gamay Rosé Duft nach Pfirsich, Aprikose und Grapefruit, sowie saftigen Himbeeren. Am Gaumen fruchtig & frisch.	[0.2l]	7.00
2022 Pinot Noir, Weingut Kreuzberg (Ahr) Kirschen, weicher Körper mit zarten Gewürznoten und angenehmer Balance.	[0.2l]	8.00

VORSPEISEN

Tataki vom argentinischen Rinderfilet gebratener grüner Spargel / Zitronenmarmelade / braune Butter / Babykapern	16.90
Gegrillter Pulpo bunte Tomaten / Thaibasilikum / Mozzarella	16.90
Kleiner gemischter Salat	5.90
Schaumsüppchen vom weißen Spargel Spargelsalat / geflämmt Lachs	7.90

SALAT

Ziegenkäsesalat Karamellisierte Ziegenkäse / bunter Blattsalat / Rhabarber / Walnüsse / Champagnervinaigrette	VS / HG 11.90 / 15.90
Backhendlsalat Bunter Salat / Gemüsevielfalt / Kernöl / geröstete Kürbiskerne / Balsamicovinaigrette	15.90

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Personal.

HAUPTGÄNGE

Gefüllte Maishähnchenbrust	20.90
Füllung von getrockneten Tomaten / Bärlauchravioli / Tomatensugo / wilder Brokkoli / Weißweinschaum	
Duett vom heimischen Reh	34.90
rosa gebratener Rücken & feines Rehragout / eingelegte Mispeln / gegrillte Auberginenröllchen / Oliven-Gnocchis / Reh-Jus	
Zwiebelrostbraten	24.90
Rosmarinkartoffeln / Röstzwiebeln / Jus	
Kalbsrücken nach „Berliner Art“	26.90
geschmorte Balsamico-Äpfel / Schalottenmarmelade / geräucherte Kartoffeln / Jus	
Zweierlei vom Rind	34.90
rosa gebratenes Filet & sous vide gegartes Brisket / glasierter Radicchio / Selleriecrème / gebratene Essig-Kartoffeln	
Gebratenes Filet vom Kabeljau	24.90
Rahmkohlrabi / schwarzer Reis / Kerbelbutter / Meerrettichschaum	
Gebratenes Saiblingsfilet von Happy Fisch aus Breitenberg	26.90
glasierte Flusskrebserl / Romanesco / Kartoffelschnitte / Schnittlauchsoße	
Weißer Spargel „en papillote“	17.90
Spargel im Backpapier gegart / junge Erbsen / glasierte Rüben / Pecorino / Kartoffelstroh / Sauce Hollandaise	
Hausgemachte Bärlauchravioli	VS / HG 14.90 / 19.90
geröstete Pinienkerne / marinierte Tomaten / Croûtons	

DESSERTS

Schoko-Banane	12.90
Vanillecrème / Passionsfruchtsorbet / Pekannusscrunch	
Erdbeer-Ei	12.90
Mascarpone / Sauerampfersorbet / marinierte Erdbeeren	
Dreierlei Sorbet	8.50
Himbeere, Cassis & Passionsfrucht / frische Früchte / Kekscrumble	
<u>Hausgemachte Sorbets & Eis:</u>	je Kugel 2.90
Himbeer-, Cassis- und Passionsfrucht- und Sauerampfersorbet	
Internationale Käseauswahl	14.90
Hausgemachtes Thymianbaguette & Fruchtebrot / Feigensenf & Rosmarinhonig / Walnüsse / Trauben	

MENÜS

3-/ 4-GÄNGE-MENÜ

42.00 / 56.00

Schaumsüppchen vom weißen Spargel
Spargelsalat / geflämmer Lachs

Hausgemachte Bärlauchravioli
geröstete Pinienkerne / marinierte Tomaten / Croûtons

Zweierlei vom Rind

rosa gebratenes Filet & sous vide gegartes Brisket / glasierter Radicchio /
Selleriecrème / gebratene Essig-Kartoffeln

Erdbeer-Ei

Mascarpone / Sauerampfersorbet / marinierte Erdbeeren

- 3-Gang Menü: Suppe, Hauptgang, Dessert -

SIGNATURE-MENÜ

88.00

Gebratene Foie Gras
Variation vom grünen Apfel / Lebereis / Hollunder

Pasta à la Carbonara
hausgemachte Ravioli / knuspriger Speck / Parmesan

Sanft gegarter Lachs
Gurke / Wasabimayonnaise / Avocadovariation / Chillinage

Zweierlei vom Lamm
rosa gebratene Lammchops & Ravioli von der Keule / Bohnencassoulet / Orangen-
Chicorée / Oliventapenade

Kokosnuss
karamellisierte Ananas / Kokosmilch / Bergpfeffer

- Menü unveränderlich -