

Unsere  
**SPEISENKARTE**



„Das gute Benehmen eines Gastes erkennt  
man nicht am perfekten Styling oder  
am Schlürfen einer Auster,  
sondern am Umgang mit dem Servicepersonal“.

## Vorspeisen

Gebackene Pommes Frites mit hausgemachter Trüffelmayonnaise,  
Parmesan und Schnittlauchröllchen

**Elf Euro**

Dreierlei von der Tomate

mit cremiger Burrata auf Tomatencarpaccio, rotes Tomatenpesto und  
aromatisierten Tomaten

**Neunzehn Euro**

## Aus dem Suppentopf

Rahmsüppchen von Creme – Champignons mit Butter - Croûtons

**Elf Euro**

## Hauptgänge

### **Geschmortes**

Geschmortes von der Rinderbacke in einer Portwein – Schalotten Sauce mit Speck, Zwiebeln und gebratenen Pilzen, Kartoffelpüree, kleiner Blattsalat

**Achtundzwanzig Euro**

### **Wiener Kalbsschnitzel**

Wiener – Schnitzel vom Kalb mit Kartoffel – Gurken – Salat, Zitrone und Preiselbeeren

**Neunundzwanzig Euro**

### **Gefischtes**

Filet vom Wolfsbarsch auf Fregola mit Gemüsestreifen, Babyspinat und Safran – Beurre - Blanc

**Neunundzwanzig Euro**

### **Friesensteak**

Gebratene Medaillons vom Schwein mit Garnelen, Tomate, Schinken und Sauce Hollandaise gratiniert, dazu Rosmarinkartoffeln, Salat

**Siebenundzwanzig Euro**

### **Vom Geflügel**

Gebackenes vom Hausgeflügel mit Kartoffel – Gurkensalat und Estragon - Senf

**Vierundzwanzig Euro**

### **vegetarisch**

Riesen – Champignon gefüllt mit frischem Blattspinat, getrockneten Tomaten mit Parmesan überbacken, Kartoffelpüree und Parmesansauce

**Sechszwanzig Euro**

**Aus Nachbars Garten**

Frischer Blattsalat mit Roter Beete, Meerrettich, Kapern, Zitronenöl  
vegetarisch **sechzehn Euro**

oder mit Süßwassergarnelen **zweiundzwanzig Euro**

## Süßer Ausklang

### Dreierlei süße Schleckereien im Glas

Mascarpone-Vanillecreme mit Mangoragout

Himbeer-Lassi und Limetten-Espuma im türkischen Teeglas

Schokoladentraum mit Aprikosengel

**Sechzehn Euro**

Sorbet von Kaffir-Limette mit Wodka aufgegossen & Limonen Espuma

**Elf Euro**

Eis von der Tahiti Vanille im Krokantmantel, gebackene Banane und  
Kürbiskernöl

**Dreizehn Euro**

## Im Menü Vorteile genießen

Wählen Sie Ihr Menü in der klassischen Menüfolge aus:

Menü in 3 Gängen Neunundfünfzig Euro  
(VORSPEISE / HAUPTGANG / DESSERT)

Menü in 4 Gängen Fünfundsechzig Euro  
(VORSPEISE / ZWISCHENGANG / HAUPTGANG / DESSERT)

Menü in 5 Gängen Fünfundsiebzig Euro  
(VORSPEISE / ZWISCHENGANG / SORBET / HAUPTGANG / DESSERT)

## WeinErlebnis

Passende Weinbegleitung zu Ihrer Menüfolge, je 0,1 l

Zum 3-Gang-Menü  
Dreiundzwanzig Euro

Zum 4-Gang-Menü  
Dreißig Euro

Zum 5-Gang-Menü  
Sechsunddreißig Euro

*Bei Fragen zu Allergenen, sprechen Sie gerne unser Personal an.*