

Speisenkarte ab Frühjahr 2025

Vorspeisen

Gebackene Pommes Frites mit hausgemachter Trüffelmayonnaise,
Parmesan und Schnittlauchröllchen

Vierzehn Euro

Cremige Burrata auf einer Kräutercreme, gebratene Austernpilze,
Limettenschaum und Orangenöl

Neunzehn Euro

Drei große Süßwassergarnelen in Tempura gebacken mit
Mango-Chili-Chutney und Kimchi-Mayonnaise, Papadom

Dreiundzwanzig Euro

Vegetarisch

Frisches Marktgemüse in Tempura gebacken mit Mango-Chili-Chutney und
Kimchi-Mayonnaise, Papadom

Siebzehn Euro

Aus dem Suppentopf

Helgoländer Hummersuppe mit Armagnac, Charentais-Melone und
gebratene Süßwassergarnele

Neunzehn Euro

Schaumsuppe von der Galgantwurzel mit Edamame

Fünfzehn Euro

Hauptgänge

Geschmortes

Geschmortes von der Rinderbacke in einer Portwein - Schalotten Sauce mit frischem Marktgemüse und Kartoffelpüree

Einunddreißig Euro

Vom Jungschwein

Schweinefilet unter der Kräuterkruste auf Fregola Sarda mit Gemüsewürfel und Salsiccia, frischer Blattsalat

Neunundzwanzig Euro

Land und Weide

Gebratene Kalbsleber in einer Madeira Sauce auf Kartoffelpüree, Röstzwiebeln, frischer Blattsalat

Dreiunddreißig Euro

Vom Weidebüffel

Zartes vom Biobüffel à la Bœuf bourguignon mit Nusschampignons, Perlzwiebeln und Bacon, Gratin von der Kartoffel

Neunundzwanzig Euro

Gefischtes

Gebratener Skrei auf dicke Bohnen mit Salzkartoffeln, Pommery-Senf-Sauce und Baconchip

Zweiunddreißig Euro

Nudelzauber

Trüffelnudeln mit Parmesanschaum

vegetarisch

auf Carpaccio vom Angus* Rind
mit Garnelen

Vierundzwanzig Euro

Sechszwanzig Euro

Neunundzwanzig Euro

Melanzane

Lasagne von Auberginen mit Biobüffelmozzarella in einer aromatisierten
Tomatensauce und Minzjoghurt

Einundzwanzig Euro

Süßer Ausklang

„Kalte Lust“

Parfait mit karamellisierten Walnüssen auf beschwipsten Orangen

Fünfzehn Euro

Crème Brûlée von Vanille und Espresso

Elf Euro

Dreierlei Schleckereien im Glas

Mascarpone-Vanillecreme mit Beerengrütze

Mango-Lassi und Limetten-Espuma im türkischen Teeglas

Zweierlei von der belgischen Schokolade mit Karamellkern

Achtzehn Euro

WeinErlebnis

Passende Weinbegleitung zu Ihrer Menüfolge, je 0,1 l

Zum 3-Gang-Menü
Vierundzwanzig Euro

Zum 4-Gang-Menü
Dreißig Euro

Zum 5-Gang-Menü
Sechsenddreißig Euro

Alkoholfreie Begleitung

Passende Getränkebegleitung zu Ihrer Menüfolge, je 0,1 l

Zum 3-Gang-Menü
Neunzehn Euro

Zum 4-Gang-Menü
Fünfundzwanzig Euro

Zum 5-Gang-Menü
Dreißig Euro

Im Menü Vorteile genießen

Wählen Sie Ihr Menü in der klassischen Menüfolge aus:

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

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

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