



VORWEG

Tatar vom Piemonteser Rind

mit Senfmayonnaise, Brotchip und Gartenkresse 14,20

Burrata

Tomaten-Brotsalat mit bunten Biotomaten aus der Eifel
und Graubrotcroûtons 14,50

Vitello tonnato

rosa gegarter Kalbstafelspitz mit Basilikum-Thunfischsoße,
Taggiasca Oliven und confierten Kirschtomaten 17,00

Gegrillter Pulpo und Salsiccia

mit Hummus und geschmorter Paprika 16,30

Vorspeisenbrett für 2

mit Schafskäse-Harissadip, Hummus,
grüne und schwarze Oliven, St. Daniele Schinken,
Zitronenaioli und kleine Brotauswahl 10,90 pro Person

SUPPE

Pfifferlingscrèmesuppe

mit Semmelklößchen 8,20



VEGETARISCHES

Spaghettini

frische Pfifferlinge in Rahm und Parmesan 21,50

Gebackene Polentaschnitte

getrübelter Rahmspinat, confierte Pilze
und gehobelter Sommertrüffel 22,30

Ricotta – Quarkgnocchi

mit Grillgemüse und Comté Beurre Blanc 18,50

GRÜNES

Bunte Blattsalate in Apfeldressing

Schafskäse, Trockentomate und Olive 16,50

Ceasar´s Salat

Römersalatherzen mit gebratenen Hähnchenbruststreifen,
Croûtons, Tomate, Parmesan und Pancetta 17,50



HAUPTSACHE

Garnelenpfanne

5 Riesengarnelen in Knoblauch, Chili und Zitronenöl gegart,
dazu Beilagensalat und Baguette 29,00

Auf der Haut gebratenes Saiblingsfilet

Estragonschaum, Wurzelgemüsepuree
und geschmorte Bundmöhren 28,00

Dorade im Ganzen gebraten

Olivenöl, Kräuter und Zitrone
dazu mediterranes Gemüse und Drillinge 29,00

Geschmorte Lammhuft

Thymianjus, Saubohnen, Gartenbohne,
gebackene Polenta und eingeweckte Zuckeraprikosen 26,50

Medaillons vom Kalbsfilet

Parmesankruste, Tomatensugo,
Spaghettini und Blattsalat 29,80



Sanft geschmorte Rinderbacke

Portweinjus, Bundmöhren und Petersilien-Selleriepüree 23,50

Krosser Schweinebauch und Riesengarnele

Frühlingsrolle, pikanter Spinat und Wasabimayonnaise 26,80

160 g würziges Tatar vom Piemonteser Rind

Butter und Bauernbrot 19,80

KLASSIKER

200g Rumpsteak vom argentinischen Angus

mit Café de Pariskruste,
dazu Bratkartoffeln und Salat 32,00

Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken

Pommes frites und Schmandsalat 18,50

Für die Allergene- und Zusatzstoffliste fragen Sie bitte bei unseren Servicemitarbeitern nach.



DESSERT

Crème Brûlée

von gerösteter weißer Valrhona Schokolade
mit Cassissorbet

9,70

Waldbeerengrütze

mit Vanilleeis und Sahne

7,20

Mascarpone mousse

Löffelbiscuit, Kaffeeis, Kakaocrème und Beeren

10,80

Lemon Curd

Zitronencreme, Shortbread, geflämmte Merinque,
und Mango-Passionsfruchtkompott

9,50

Getränkeempfehlung zum Dessert

Osborn´s Port – 10 Jahre

5 cl

6,00

Alle Preise in Euro, inkl. Service und Mehrwertsteuer

Für die Allergieliste fragen Sie bitte bei unseren Servicemitarbeitern nach.