

VORSPESIEN

HAUSGEMACHTE GYOZA 15,90 € / 6 STÜCK

Rind / Garnele oder vegan ♣

Asiasalat / Wasabi / Sweet Chili

Yuzu-Mayonnaise / Avocado

GAMBAS „PIL PIL“ 17,50 €

Chefins Lieblingsgericht (pikant-scharf)

Original JAMON IBERICO 50 gr. 18,50 €

eingelegte Kalamata Oliven / Pesto

SALATE

WILDKRÄUTERSALAT 12,90 €

Kirschtomaten / Gurke / Wildkräuter

wahlweise mit :

French-, Hausdressing ♣ oder Rhabarber-

Himbeerdressing ♣

Wahlweise:

mit Ziegenkäse gratiniert + 6,90 €

mit Garnelen + 12,50 €

mit Rinderfiletspitzen + 12,50 €

SUPPE

KÜRBIS-CURRY-COCOS SUPPE ♣ 13,00 €

Mandel / Kürbischutney

HAUPTGERICHTE

WIENER SCHNITZEL 28,50 €

Kartoffel-Radieschen-Gurkensalat / Preiselbeeren
Blattsalat

HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE 32,00 €

Perigord-Trüffel (4 gr.) / Parmesan

ZWEIERLEI VOM KALB 42,00 €

Geräuchertes Selleriepüree / Wirsing

Urkarotte / Madeira-Trüffel-Jus

KRÄUTERRISOTTO ♣ 28,00 €

Kirschtomaten / Parmesan

IJSSELMEER ZANDER 37,00 €

Kartoffel / Lauch / Sternanis / Beurre blanc

MENÜ

HAUSGEBEIZTER FJORDLACHS / APFEL / GURKE

MEERRETTICH

Gurke / Senf / Shiitake

oder

GERÖSTETE BLUMENKOHLSUPPE

Steirisches Kürbiskernöl / Farm Up

SORBETERFRISCHUNG

ZWEIERLEI VOM KALB

Geräuchertes Selleriepüree / Wirsing

Urkarotte / Madeira-Trüffel-Jus

oder

IJSSELMEER ZANDER

Kartoffel / Lauch / Sternanis / Beurre blanc

ZARTBITTERSCHOKOMOUSSE

Orange / Glühweinkirschen / Spekulatius

3 - Gang Menü inkl. Sorbet 65,00 € pro Person

4 - Gang Menü inkl. Sorbet 76,00 € pro Person

DESSERT

HALBFLÜSSIGER SCHOKOLADENKUCHEN 13,00 €

Original Beans 70 % Cacao

Geschmorte Birne / Zitrone / Vanilleeis / Melisse

CRÈME BRÛLÉE von Tahitivanille 12,50 €

Beeren / Lavendel-Honig Eis / Crumble

“TANDREAS” DONUT 12,50 €

Nougat / Zwetschge / Minze

HAUSGEMACHTE EISSORTEN pro Bola 3,90 €

Zartbitter-Schokolade / Salzkaramell / Tahiti-Vanille / Tonkabohne

Heidelbeer-Joghurt / Lavendel-Honig

♣ Mango / Limette

HUNGENER KÄSEVARIATION 13,50 €

Feigensenf / Trauben