

## VORSPEISEN

### TANDREAS FRÜHLINGSROLLE 14,50 €

Asiasalat / Sweet Chilli Dip  
Avocado / Röstzwiebel / Wasabi

### TATAR VOM WEIDERIND 16,50 €

Eingelegtes Gemüse / geröstete  
Blumenkohlcrème

### JAMÓN IBÉRICO 16,50 €

Frisch aufgeschnitten 60gr. / Manchego  
semicura / Oliven

### GAMBAS „PIL PIL“ 17,50 €

Chefins Lieblingsgericht

## SALATE

### ♣TANDREAS BLATTSALAT 9,50 €

Kresse / Tomaten / Gurke / Kerne / Quinoa

#### Zur Wahl:

Garnelen 16,90 €

Filetspitzen 16,90 €

French Dressing / Himbeerdressing /  
Hausdressing

### WINTERLICHER BLATTSALAT 15,90 €

gratinierter Ziegenkäse / Himbeerdressing  
Granatapfel / Crostini

## SUPPE

### KAROTTEN-INGWER-SUPPE 9,00 €

Orangenoel / Quinoa

## HAUPTGERICHTE

### SAFRANRISOTTO 21,50 €

Jakobsmuscheln / grüner Spargel

### US-BEEF BURGER 22,50 €

Wintertrüffel / Spiegelei / Brie / Tomate / Gurke  
Trüffelmayonnaise / Salat  
Jalapeno Senf/ French Fries

### HEILBUTTFILET 34,00 €

Blumenkohlkruste / Rotweinbutter / Blumenkohl  
Kartoffel

### LAMMRÜCKEN vom Poltinger Gutshof 34,00€

Thymianjus / römische Nocken / kleines Gemüse

### WIENER SCHNITZEL 23,50 €

Kartoffel-Gurkensalat / Preiselbeeren / Salat

## DESSERT

### CREMA CATALANA 9,00 €

Orange / Rhabarber / Kokoseis

### TANDREAS SCHOKOLADENKUCHEN

#### ORIGINAL BEANS 70% 10,50 €

Kumquats / Blutorangensorbet

### HUNGENER KÄSEVARIATION 13,50 €

Feigensenf

### HAUSGEMACHTE EISSORTEN pro Bola 2,50 €

Tahiti-Vanille, Exotic, Schokolade, Kokos,  
Blutorange, Champagner-Rose

**BIG GREEN EGG ...**  
Ein wahres Grillvergnügen



## BIG GREEN EGG

200 g Fjordlachs auf Zedernholz	24,50 €
300 g US- Roastbeef Greater Omaha	32,00 €
300 g US-Entrecote Greater Omaha	36,00 €
250 g Prime Filetsteak Angus	36,00 €

### BEILAGEN je 4,50 €

Beilagensalat / Bohnen / mediterranes Gemüse  
Rosmarinkartoffeln / French Fries

Sweet Potato Fries / Estragon – French Fries  
Trüffel-Parmesan Fries (5,00 €)

### SAUCEN je 1,50 €

BBQ / Jalapeno Senf / Ponzu /  
Trüffelmayonnaise

Alle Gerichte werden mit Maiskolben, Cole Slaw  
und Kräuterbutter serviert

Sie haben eine Lebensmittelallergie? Bitte informieren  
Sie unsere Servicemitarbeiter rechtzeitig, wir beraten Sie  
gerne!

Guten Appetit wünscht Ihnen Ihr Tandreas Team

♣ Vegane Gerichte

# Menü

## HAUSGEBEIZTER LACHS

Avocado / Gurke / Algensalat

**Martin Bonk - Chef de partie**

*2017 Verdejo / Mantel Blanco / Rueda 0,1 l / 4,90 €*

oder

## ERBSEN-SCHAUM-SUPPE

Minzöl / Tempura-Garnele

*2016 Weißburgunder / 8 Grad 14 Minuten / Werther Windisch / Rheinhessen 0,1 l / 5,90 €*

\*\*\*

## SORBET-EISKALTE-ERFRISCHUNG

\*\*\*

## KALBSFILET und BACKE

Gnocchi / Waldpilze / Erbsen

**Timo Fago- Küchenchef**

*2016 Tempranillo roble / Vino de la Tierra de Castilla y León 0,1 l / 5,90 €*

oder

## STEINBUTT „Grenobler Art“

Zuckerschoten / Schwarzer Reis

**Simon Klotz - Chef de partie**

*2017 Sauvignon blanc / Domaine de Corbillières / Touraine 0,1 l / 4,90 €*

oder

## ♣ RÄUCHER-TOFU

Pastinake / Birne / Lauch / Soja / Minzjoghurt

\*\*\*

## BANANA

Schokodrops / Tahiti-Vanille

**Nina Lang- Souschefin**

oder

## HUNGENER KÄSE

Feigensenf / Weintrauben

*2016 Riesling Goldtröpfchen / Nik Weis / Mosel 0,05 cl 7,50 €*

*3 - Gang Menü*

*49,00 € pro Person*

*4 - Gang Menü*

*59,00 € pro Person*

## APERITIFEMPFEHLUNG

Principessa Rose Sekt / Prinz Salm / Nahe

0,1 l / 9,00 €

## WEINREISE 3 Glas á 0,1 l

16,90 €