

VORSPEISEN

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)

CEVICHE VON DER JACOBSMUSCHEL 19,00 €

Spargel / Erbse / Zitrone / Sumach

TATAR VOM WEIDERIND 21,50 €

Shiitake / gepickeltes Gemüse / gebeiztes Bioeigelb

Senfkresse

BURRATA VOM BÜFFEL 17,50 €

Bunte Tomaten / Petersilien-Pfeffer-Brioche

Minzpesto / Oliven

SALATE

WILDKRÄUTERSALAT 14,50 €

Spargel / Kirschtomaten / Gurke / Wildkräuter

Himbeeren wahlweise mit :

French-, Hausdressing ♣ oder Rhabarber-

Himbeerdressing ♣

Wahlweise:

mit Ziegenkäse gratiniert + 4,90 €

mit Garnelen + 7,90 €

mit Rinderfiletspitzen + 7,90 €

SUPPE

WEIßER TOMATEN CAPPUCCINO 12,50 €

Kokos / Cous-cous

HESSISCHE BOUILLABAISSE 24,50 €

Wetterfelder Süßwasserfische / hessische Landgarnele

Knoblauch / Paprika / Safrankartoffel / Artischocke

ZWISCHENGANG

GEBRATENER PULPO 22,90 €

Chorizo / Artischocke / Salzzitrone / Sepia-Jus

HAUPTGERICHTE

WIENER SCHNITZEL 27,50 €

Steirischer Kartoffel-Gurkensalat / Preiselbeeren

Blattsalat

HOMEMADE US-BEEFBURGER 24,50 €

skin on French Fries / Trüffel / Mayonnaise / Brie

Spiegelei / Zwiebelmarmelade

♣ HOMEMADE VEGAN-BURGER 22,50 €

Falaffel / skin on French Fries / Trüffel / Salat

Chimichurri / Tomate / Zwiebelmarmelade

SCHWARZFEDER HUHN 34,00 €

Mandel / Umeboshi / Enokipilze / Edamame

Belini-Jus

STEINBUTT „FINKENWERDER ART“ 39,00 €

Kartoffel-Yuzu / Zitrone / Thaispargel / tiroler Speck

Krabben

IBERICO RÜCKEN 34,00 €

Bacon Marmelade / Mais / Karotte / grüner Pfeffer

Chorizo

ORA KING LACHS „DER ROLLS ROYCE“ 39,50 €
SIGNATURE DISH

Miso / Sesam / Pak Choi / Kräuter-Dashi

WOLFSBARSCH „WILDFANG“ 38,00 €

Safranrisotto / Krustentierschaum / Oliven / Kapern

BIG GREEN EGG auf Holzkohle gegrillt

250 g Kanadisches Rinderfilet 39,00 €

200 g Fjordlachs Filet auf Zedernholz 30,00 €

300 g US Greater Omaha Roastbeef 37,00 €

BEILAGEN

je 5,00 €

♣ Beilagen Salat / Mediterranes Gemüse

Laubacher Pilze / Grüner Spargel

Süßkartoffel-Fries / French Fries Skin on

Rosmarinkartoffeln / Trüffel-Parmesan Fries (6,50 €)

SAUCEN

je 3,00 €

Black Garlicbutter / Homemade BBQ

grüne Chimichurri / Teriyaki

MENÜ

ROTBARBE

Mango / Karotte / Chili / Erbse

oder

ERBSENSCHAUMSUPPE

Eismeergarnelen / Spargel / Verjus

SORBETERFRISCHUNG

ROSA LAMMRÜCKEN

Kartoffel / Aubergine / Kichererbsen / Bohnen

oder

HEILBUTT „BORDELAISE“

Fregola Sarda / gerösteter Blumenkohl / Flußkrebse

oder

GEBACKENE MISO-AUBERGINE

Paprika / Wasabi / Teriyaki Bouillon

“TANDREAS” PINA COLADA

Kokos / Rum / Ananas

3 - Gang Menü inkl. Sorbet 64,00 € pro Person

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

APERITIF EMPFEHLUNG

RIESLING SEKT BRUT / CUVEE X / BREUER 0,1 L / 8,90 €

WEINREISE (3 GLÄSER À 0,15 L & 5CL SÜBWEIN) 30,00 € PRO PERSON

 VEGAN

GUTEN APPETIT WÜNSCHT IHR TANDREAS TEAM

SIE HABEN EINE LEBENSMITTELALLERGIE?

BITTE INFORMIEREN SIE UNS RECHTZEITIG, WIR BERATEN SIE GERNE