

## VORSPEISEN

Rindertatar 16,00

Eigelb / Schwarzwurzel / Belper Knolle

Garnelenpfanne Pil-Pil 18,00

Kirschtomaten / Knoblauch (Pikant-Scharf)

Vitello Tonnato 17,00

Rote Zwiebeln / Kapern / Thunfisch

Vorspeisen Variation 21,00

Auswahl an Kleinigkeiten unserer Vorspeisen

## SALATE

♣ Wildkräutersalat 12,00

Kirschtomaten / Gurke / Wildkräuter / Hausdressing

Wahlweise:

mit Ziegenkäse gratiniert + 6,00

mit Garnelen + 9,00

mit Rinderfiletspitzen + 11,00

## SUPPE

Bouillabaisse 10,00

Safran / Sauce Rouille / Kartoffel

♣ Karotten-Curry-Stüppchen 10,00

Schnittlauchöl

♣ = vegan / vegetarisch

## HAUPTGERICHTE

Wiener Schnitzel 26,00

Kartoffel-Radieschen-Gurkensalat / Preiselbeeren  
Blattsalat

♣ Hausgemachte Tagliatelle 19,00

Perigord-Trüffel / Parmesan

♣ Hausgemachte Gnocchi 21,00

Kirschtomaten / Rote Zwiebeln / grüner Spargel

US Burger 19,00

Brioche Bun / Speck / Spiegelei / Käse

Gebratenes Skreifilet 28,00

Fregola Sarda / getrocknete Tomaten / Zwiebelsud

Rosa Lammrücken 29,00

Kräuterkruste / Mais in Textur / Pistazienjus

Gebratener Wolfsbarsch 26,00

Kartoffel-Lauchragout / Sternanis / Beurre Blanc

Geschmorte Kalbsbäckchen 26,00

Karottenpüree / Zuckerschoten / Röstzwiebeln

Black Angus Roastbeef 34,00

Skin on Pommes / Babyspinat / Kräuterbutter

Black Angus Rinderfilet 39,00

Kartoffeltrüffelpüree / Wilder Brokkoli / Rotweinjus

MAKE IT SURF'N'TURF

Mit Riesengarnelen 9

## DESSERT

♣ HALBFLÜSSIGER  
SCHOKOLADENKUCHEN 13,00  
Original Beans 70 % Cacao

Hausgemachtes Vanilleeis / Heidelbeeren

♣ Bananen Split 12,00

Schokosauce / Mousse au Chocolat / Krokant

♣ Sommer im Winter 12,00

Mango / Kokosschnitte / Limetten-Rum-Gel

HAUSGEMACHTE EISSORTEN pro Bola

3,90

Vollmilch-Schokolade / Salzkaramell / Tahiti-  
Vanille / Tonkabohne

Schmand /

♣ Banane / Limette / Waldbeere

## MENÜ

RINDERTATAR

Eigelb / Schwarzwurzel / Belperknolle

\*\*\*

♣ Karotten-Curry-Stüppchen  
Schnittlauchöl

\*\*\*

♣ SORBETERFRISCHUNG

\*\*\*

GESCHMORRTE KALBSBÄCKCHEN

Kartoffelpüree / Zuckerschoten / Röstzwiebeln

oder

WOLFSBARSCH

Kartoffel / Lauch / Sternanis / Beurre blanc

\*\*\*

♣ BANANEN SPLIT

Schokosauce / Mousse au Chocolat / Krokant

*3 - Gang Menü inkl. Sorbet 50,00 pro Person*

*4 - Gang Menü inkl. Sorbet 65,00 pro Person*

♣ = vegan / vegetarisch

# SPARGELKARTE

## Vorspeise

### Rosa Kalbstafelspitz

Grüner und Weißer Spargel / Grüne Soße / Kerbel-Ei-Vinaigrette **17,00€**

### Spargelcremesüppchen

Eismeergarnelen / Spargel **12,00€**

## Hauptgang

### 250gr weißer Spargel

Hollandaise oder braune Butter / neue Kartoffeln **19,00€**

- Mit Rinderfilet **+16,00€**
- Mit Schnitzel **+14,00€**
- Mit Kabeljau **+14,00€**

### Gratinierter grüner Spargel

Limette / Parmesan / neue Kartoffeln **19,00€**

## Dessert

**Variation von Erdbeere und Rhabarber 12,00€**

Mousse / Sorbet / marinierten Erdbeeren

