

MENÜS / *menus*

LACHS-FRISCHKÄSEROLLE F | A | N | 2 | 3 | 4 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31

SPINAT BISKUIT, GETROCKNETE TOMATEN, MACADAMIA, WIESENKRÄUTER SALAT
Salmon and cream cheese roll, spinach biscuit, sun dried tomatoes, macadamia, wild herb salad

KALBSRÜCKEN R | A | N | 2 | 3 | 4 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31

SOMMERTRÜFFEL, BRIOCHE, EIGELB
Veal saddle, summer truffle, brioche, egg yolk

KOHLRABISUPPE F | A | N | 2 | 3 | 4 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31

WOLFSBARSCHTATAR, ZITRONE, JOHANNISBEERE, SCHNITTLAUCH
Kohlrabi soup, sea bass tartar, lemon, red currant, chive

MAISHÄHNCHENBRUST BALLONTINE A | N | 2 | 3 | 4 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31

GRÜNE BOHNEN, KOKOS, CURRY, BALADO KARTOFFELN, LAKSA SAUCE
Corn-fed chicken breast Ballatine, green beans, coconut, curry, Balado potato, laksa sauce

BROMBEER DELICE

VANILLE, TONIC, MANDELN
Blackberry delice, vanilla, tonic, almond

MENÜAUSWAHL

Wählen Sie Ihr Menü entweder als
3 Gänge Menü
(Vorspeise wählbar
aus den ersten 3 Gängen)
oder
5 Gänge Menü
(bestellbar bis 21:00 Uhr) aus.
Entscheiden Sie selbst, ob Sie
korrespondierende Getränke dazu
buchen möchten.

Die **Getränkepauschale** enthält:

- Korrespondierende Weine
- Wasser
- Softgetränke
- Heißgetränke

3 Gänge 60 €, mit korrespondierenden Getränken 89 € - **5 Gänge 85 €**, mit korrespondierenden Getränken 119 €
3 courses 60 €, with corresponding drinks 89 € - *5 courses 85 €*, corresponding drinks 119 €

VORSPEISEN / starters

€

SOMMERROLLE A) (1) (2) (3) (4) (9) (10) (11) (12) (13) (14) (15) (16) (19) (20) (21) (22) (23) (24) (25) (26) (30) (31)

ZUCCHINI-MINZE-ZITRONENSALAT, GLASNUDELN, SOMMER GEMÜSE, CURRY, SESAM
Summer roll, zucchini-mint-lemon salad, glass noodles, summer vegetables, curry sesame

21

HERINGSTATAR F) (A) (1) (2) (3) (4) (9) (10) (11) (12) (13) (14) (15) (16) (19) (20) (21) (22) (23) (24) (25) (26) (27) (28) (29) (30) (31)

EINGELEGTE LANDGURKEN, WEIBER RETTICH, RADIESCHEN, DILL, KÖRNIGES KNÄCKEBROT
Herring tartar, pickled cucumber, daikon, radish, dill, grainy crispbread

19

KALBSTAFELSPITZ F) (A) (1) (2) (3) (4) (9) (10) (11) (12) (13) (14) (15) (16) (19) (20) (21) (22) (23) (24) (25) (26) (30) (31)

SELLERIE-KARTOFFELSALAT, RADICCHIO, GRÜNES APFELSÜPPCHEN,
SALZZITRONE, GEPUFFTER WILDREIS
Boiled veal, celeriac-potato salad, radicchio, green apple soup, preserved lemon, puffed wild rice

22

AUSTERN F) (A) (1) (2) (3) (4) (9) (10) (11) (12) (13) (14) (15) (16) (19) (20) (21) (22) (23) (24) (25) (26) (30) (31)

SCHALOTTENVINAIGRETTE, ZITRONE
Oysters, shallot vinaigrette, lemon

5 € PRO STÜCK

OSIETRA KAVIAR 10 GRAMM

BLINI, EIGELB, EIWEIß, SCHNITTLAUCH, SCHALOTTEN, CRÈME FRAÎCHE
Osietra caviar, blini, egg yolk, egg white, chives, shallots, crème fraîche

75

GEBRATENE ARGENTINISCHE WILDGARNELE

KALTSCHALEN VON ZUCCHINI-MINZE UND SPITZPAPRIKA-BASILIKUM,
GRAFFITI BLUMENKOHL, DILL, QUARK
*Fried Argentinean red shrimp, zucchini-mint and pointed pepper-basil gazpacho,
Graffiti cauliflower, dill, curd*

21

HAUPTGÄNGE / *main dishes*

€

ENGELSHAAR „CAPELLI D'ANGELO“ S)A)1)2)3)4)9)10)11)12)13)14)15)18)19)20)21)22)23)24)25)26)30)31)

AUBERGINE, MISO, SCARMORZA, PINIENKERNE, SALZZITRONE

Angel hair „Capelli d'Angelo“, eggplant, miso, scamorza, pine nuts, salty lemon

29

AUF DER HAUT GEBRATENES WOLFSBARSCHFILET F)A)1)2)3)4)9)10)11)12)13)14)15)18)19)20)21)22)23)24)25)26)30)31)

KARTOFFEL MOUSSELINE, GESCHMORTER LAUCH, FENCHEL, WEINTRAUBEN, BEURRE BLANC, KAVIAR

Sea bass fillet fried on the skin, potato mousseline, braised leek, fennel, grapes, beurre blanc, caviar

36

GEGRILLTER SEETEUFEL F)A)1)2)3)4)9)10)11)12)13)14)15)18)19)20)21)22)23)24)25)26)30)31)

GRAUPEN-SAFRAN RISOTTO, MAIKNOLLE, SALICORN, TOMATEN, KRUSTENTIERSCHAUM

Grilled monkfish, barley saffron risotto, flat white turnip, salicorn, tomato, shellfish foam

37

GESCHMORTE KALBSBÄCKCHEN MIT SCHWARZWÄLDER SCHINKEN KRUSTE

A)R)S)1)2)3)4)9)10)11)12)13)14)15)18)19)20)21)22)23)24)25)26)30)31)

KARTOFFELWAFFELN, MORCHELN, BREITE BOHNEN, PERZWIEBELN, BITTERORANGE

Braised veal cheek with "Schwarzwälder" ham crust, potato waffle, morels, flat beans. Baby onions, bitter orange

34

GREATER OMAHA US-TERES MAJOR F)A)1)2)3)4)9)10)11)12)13)14)15)18)19)20)21)22)23)24)25)26)30)31)

ERBSEN, PFIFFERLINE, POMMES FONDANT, BABY BLATTSPINAT, MADEIRA JUS

Greater Omaha US-Teres major, peas, chantarelles, pommes fondant, baby leaf spinach, madeira jus

38

GRILLKARTE / FROM THE LAVASTONE GRILL

€

GANZER HUMMER CA. 500 GRAMM ^{A)F)I)D)Z)Z)Z)}

Whole lobster - approx.. 500 grams

95

JAKOBSMUSCHELN CA. 200 GRAMM / AUS DEM ÄRMELKANAL

Scallops - approx.. 200 grams / from the English Channel

46

GANZE DORADE ROYAL

Whole dorade royal

39

THUNFISCHSTEAK VOM JAPANISCHEN THUNFISCH CA. 200 GRAMM ^{F)I)D)}

Japanese tuna steak - approx. 200 grams

44

KALBSKOTELETTE VON PIETERS FARM ^{S)I)D)S)I)S)}

Veal Chop from Pieters farm

44

STEAKS :

PREMIUM GRASS-FED RINDERFILET / BEEF FILET

CA. / APPROX. 200 GRAMM ^{R)I)D)}

51

ALMOXX ENTRECÔTE

CA / APPROX. 300 GRAMM ^{R)I)D)}

47

DRY AGED T-BONE STEAK

CA. / APPROX. 450 GRAMM ^{R)I)D)}

75

➔ ALS SURF AND TURF MIT HALBEM HUMMERSCHWANZ

+ 30

As surf and turf with half a lobster tail

BEILAGEN / SIDE DISHES

SAISONALER SALAT ^{F)V)I)Z)I)D)I)S)Z)Z)Z)}

Seasonal salad

7

WOKGEMÜSE ^{F)I)D)S)I)S)}

Wok vegetables

7

KARTOFFELGRATIN ^{F)I)D)S)I)S)}

Potato gratin

7

TRÜFFELGNOCCHI

Truffle gnocchi

9

SAUCEN / SAUCES

BEURRE BLANC ^{F)A)I)Z)I)D)I)S)I)S)}

Beurre blanc

6

CAFÉ DE PARIS BUTTER ^{F)A)I)Z)I)D)I)S)I)S)Z)Z)}

Café de Paris butter

7

MADEIRA JUS ^{R)A)I)Z)I)D)I)S)I)S)}

Red wine jus

8

PFEFFERRAHMSAUCE

Pepper cream sauce

7

DESSERT / *dessert*

€

HASELNUSSPARFAIT

APRIKOSE, JOGHURT, ZITRONE

Hazelnut parfait, apricot, yoghurt, lemon

16

BROMBEER DELICE

VANILLE, TONIC, MANDELN

Blackberry delice, vanilla, tonic, almond

16

HIMBEERMOUSSE

MATCHA TEE, BERGAMOTTE, NOUGAT MENTELIMAR

Raspberry mousse, Matcha tea, Bergamot, nougat Mentelimar

16

VARIATION VON DER VALRHONA SCHOKOLADE MIT EXOTISCHEN FRÜCHTEN (7)(10)(15)(19)(20)(30)(31)

MOUSSE, GANACHE, CREME, SORBET

Variations of Valrhona chocolate with exotic fruits – mousse, ganache, cream, sorbet

18

“WAS KLEINES SÜßES ZUM KAFFEE“ / “SOMETHING SWEET TO GO WITH YOUR COFFEE“

DREIERLEI PETITS FOURS NACH WAHL DER PATISSERIE

Three petits fours at the patisserie's choice.

8

HAUSGEMACHTES EIS PRO KUGEL / HOMEMADE ICE CREAM PER SCOOP

VANILLEEIS / *vanilla ice cream*

ERDBEEREIS / *strawberry ice cream*

SCHOKOLADENEIS / *chocolate ice cream*

3,50

HAUSGEMACHTES SORBET PRO KUGEL / HOMEMADE SORBET PER SCOOP

PASSIONSFRUCHTSORBET / *passion fruit sorbet*

ERDBEERSORBET / *strawberry sorbet*

MIT CRÈMANT AUFGEGOSSEN / INFUSED WITH CRÉMANT

3,50

+ 4.00

R Rindfleisch / S Schweinefleisch / A Alkohol / F fleischlos / V vegan / Nr. 1 mit Konservierungsmittel /
Nr. 2 mit Antioxidationsmittel / Nr. 3 mit Farbstoff / Nr. 4 mit Geschmacksverstärker / Nr. 5 mit Schwefel /
Nr. 6 mit Phosphat / Nr. 7 geschwärzt / Nr. 8 gewachst / Nr. 9 mit Süßungsmittel / Nr.10 enthält eine Phenylalaninquelle /
Nr. 11 mit Säuerungsmittel / Nr. 12 mit Stabilisatoren / Nr. 13 mit Phosphorsäure / Nr. 14 mit Nitritpökelsalz /
Nr. 15 mit Milcheiweiß / Nr. 16 koffeinhaltig / Nr. 17 chininhaltig / Nr. 18 enthält Schwefeldioxid und Sulfite /
Nr. 19 enthält Laktose / Nr. 20 enthält Gluten / Nr. 21 Soja und Sojaerzeugnisse / Nr. 22 Sellerie und Sellerieerzeugnisse /
Nr. 23 Senf und Senferzeugnisse / Nr. 24 Sesam und Sesamerzeugnisse / Nr. 25 Lupine und Lupinenerzeugnisse /
Nr.26 Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse / Nr. 27 Fisch und Fischerzeugnisse / Nr. 28 Krebstiere und Krebstiererzeugnisse /
Nr. 29 Weichtiere und Weichtiererzeugnisse / Nr. 30 Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse / Nr. 31 Eier und Eierzeugnisse

*R beef / S pork / A alcohol / F without meat / V vegan / No. 1 with preservative /
No. 2 with antioxidant / No. 3 with dye / No. 4 with [flavor enhancer](#) / No. 5 with sulphuric
No. 6 with phosphate / No. 7 blackened / No. 8 waxed / No. 9 with sweetener / No.10 contains phenylalanine source /
No. 11 with acidifier / No. 12 with stabilizers / No. 13 with [phosphoric acid](#) / No. 14 with nitrite [pickling salt](#) /
No. 15 with [milk protein](#) / No. 16 caffeinated / No. 17 [quinine](#) / No. 18 contains [sulfur dioxide](#) and sulfite /
No. 19 contains lactose / No. 20 contains gluten / No. 21 soy and soy products / No. 22 celeriac and celeriac products /
No. 23 mustard and mustard products / No. 24 sesame and sesame products / No. 25 lupin and lupin products /
No.26 peanuts and peanut products / No. 27 fish and fish products / No. 28 crustacean and crustacean products /
No. 29 molluscs and molluscs products / No. 30 [edible nuts](#) and [edible nuts](#) products / No. 31 eggs and egg products*