

KLASSENMENÜ

Alle 28 Tage ein neues Motto
pro Person € 28,00

Südamerika

Tatar von der Dorade mit gebackenen Chipirones,
Limette und roter Paprika

Argentinisches Rinderfilet mit Achiote,
Maiscreme, Pimientos de Padrón
und Togarashi Mayonnaise

Maya Mango mit Guaven Coulis
Cashewnüssen und Kokosschaum

WEINEMPFEHLUNG

2013er Variations Red, Domaine Maby
Glas 0,2l – € 7,00
Flasche 0,75l – € 24,00

Sommer Sale

2009er Magari, Ca´Marcanda, A. Gaja
Flasche 0,75l – € 69,00

VORSPEISEN

Hausgebeizter Label Rouge Lachs mit Honig-Senfsauce und Reibekuchen	€ 14,00
Creamy Rockshrimps mit Salat von grüner Papaya, Gurke, Erdnüssen und Koriander	€ 13,00
Pikantes Tatar vom Rind mit knusprigem Ei, Schnittlauch und Saiblingskaviar	€ 18,00
Tatar von der Dorade mit gebackenen Chipirones, Limette und roter Paprika	€ 12,00

PASTA UND MEHR

Gebratene Jakobsmuschel mit geriebenem Blumenkohl, Erdnüssen und Zitronengrasschaum	€ 17,00
Gebackener Mozzarella in Kräuterkruste mit Linguine in Ricotta-Peperoncinsauce Als Hauptgericht	€ 9,00 € 16,00

HAUPTGERICHTE

Heilbutt mit rotem Curry, knackigen Gemüsen und Duftreis Kleine Portion	€ 32,00 € 22,00
½ Gegrillter Hummer (ausgelöst), Chili, Koriander, sautierter Pak Choi und knuspriger Kartoffelstampf	€ 40,00
Argentinisches Rinderfilet mit Achiote, Maiscreme, Pimientos de Padron und Togarashi Mayonnaise Kleine Portion	€ 33,00 € 21,00
Bio Rinderfilet - only Greenfood - aus New Zealand, Sauce von fermentiertem Pfeffer, Pak Choi und Sesam-Kartoffelpüree Kleine Portion	€ 38,00 € 28,00
Kalbskarree mit getrüffeltem Cremepolenta, geschmortem Lauch, Trüffeljus und gehobelten Sommertrüffeln	€ 34,00
Kalbsleber von Peters Farm BERLINER ART mit Schmorzwiebeln Äpfeln und Kartoffelstampf Kleine Portion	€ 22,00 € 17,00
Wiener Schnitzel mit Rahmgurkensalat und Bratkartoffeln Kleine Portion	€ 22,00 € 17,00

Alle Preise verstehen sich inkl. 19% MwSt.

Wir halten eine Karte mit Allergenen und Zusatzstoffen für Sie bereit, fragen Sie unsere Service Mitarbeiter

Alte Schule Menü

pro Person € 69,00
nur Tischweise

Pikantes Tatar vom Rind mit knusprigem Ei,
Schnittlauch und Saiblingskaviar

Gebratene Jakobsmuschel
mit geriebenem Blumenkohl, Erdnüssen und Zitronengrasschaum

Heilbutt mit rotem Curry, knackigen Gemüsen

Kalbskarree mit getrüffelter Cremepolenta,
geschmortem Lauch und Trüffeljus

Walnuss-Schokoküchlein mit
Vanilleeis und Passionsfruchtkaramell

**Natürlich bieten wir auch vegetarische Gerichte an!
Sprechen Sie mit unserem Service über Ihre individuellen Wünsche!**

DESSERT

Walnuss-Schokoküchlein mit
Vanilleeis und Passionsfruchtkaramell
€ 10,00

Crème Brûlée
mit Heidelbeer-Koriandersalat
€ 10,00

Maya Mango mit Guaven Coulis
Cashewnüssen und Kokosschaum
€ 10,00

Dessertvariation
€ 15,00

UNSERE EISSORTEN

Crème Vanille, Chocolate Chips, Himbeersahnemousse,
Passionsfruchtsorbet, Cassissorbet
Kugel € 2,00

Geschlagene Sahne
€ 1,50

Weinempfehlung zum Dessert

2017er Ritsch, Riesling Auslese, Carl Loewen, Mosel 0,1l	€ 6,50
Champagne GOSSET, Brut Excellence 0,1l	€ 10,00

Änderungen vorbehalten!
Ab 8 Personen reichen wir eine Auswahlkarte

Alle Preise verstehen sich inkl. 19% MwSt.
Wir halten eine Karte mit Allergenen und Zusatzstoffen für Sie bereit, fragen Sie unsere Service Mitarbeiter