

## Aperitif Empfehlung

Champagner GOSSET Extra Brut 0,1l

€ 12,00

GOSSET, Grande Réserve, 0,375l

€ 50,00

**Gerne reichen wir Ihnen auch unsere Champagnerkarte.**

\*\*\*

Prosecco 22

Pink Cuvee 0,1l

€ 7,00

Brut Gold 0,1l

€ 7,00

\*\*\*

Von Buhl Reserve Sekt 0,1l

€ 7,00

\*\*\*

Limoncello Spritz

€ 9,50

\*\*\*

Campari Spritz 0,2l

€ 9,50

\*\*\*

Hugo alkoholfrei

€ 8,50

\*\*\*

Martini alkoholfrei Vibrante

mit Tonic 0,2l

€ 8,50

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 € 123,00  
nur Tischweise

Spicy Tuna Tatar mit Crispyrice, Wasabi Ponzu und Frühlingslauch

\*\*\*

Gebackener Spargel mit Koriander Mayonnaise und Kressesalat

\*\*\*

Languste und Hummer  
mit Erbsenravioli, Erbsen, gestovten Salatherzen und Hummerbisque

\*\*\*

Wolfsbarsch mit Muschelrisotto, grünem Spargel und Safranschaum

\*\*\*

Husumer Rinderfilet, Toban-Yaki Jus mit wildem Knoblauch, Mairübchen  
und tomatisiertem Kartoffelstampf

\*\*\*

Wassermelonen Eis mit Vanille und karamellisierten Kürbiskernen

**Alte Schule Menü -Vegetarisch-**  
*6 Gänge*  
*Saisonal und individuell zusammengestellt*  
€ 99,00

## KLASSENMENÜ

pro Person € 42,00

Gebackenes Onsenei mit sauren Linsen, Dijonsenfcreme und Petersilienschaum

\*\*\*

Sousvide gegarter Kalbsbauch mit geschmorten Schalotten, Babyspinat und Kräuterserviettenknödel

\*\*\*

Weißer Schokolade als Cube und Eis mit Ananas und Kokos

## WEINEMPFEHLUNG

2022er Chardonnay, Tunella, Premariacco

Glas 0,2l – € 12,00

Flasche 0,75l – € 42,00

## VORSPEISEN

Gebeizter Lachs mit Reibeküchlein, Saiblings Kaviar und Creme Fraiche	€ 19,00
Creamy Rockshrimps mit Salat von grüner Papaya, Gurke, Erdnüssen und Koriander	€ 19,00
Spicy Tuna Tatar mit Crispyrice, Wasabi Ponzu und Frühlingslauch	€ 23,00
Carpaccio von der Taubenbrust mit Sellerie und Schwarzer Johannisbeere	€ 20,00
Gebackenes Onsenei mit sauren Linsen, Dijonsenfcreme und Petersilienschaum mit Rindertatar	€ 17,00 € 23,00
Gebackener Spargel mit Koriander Mayonnaise und Kressesalat	€ 17,00

## ZWISCHENDRIN

Languste und Hummer mit Erbsenravioli, Erbsen, gestovten Salatherzen und Hummerbisque	€ 32,00
---	---------

## HAUPTGERICHTE

Wolfsbarsch mit Muschelrisotto, grünem Spargel und Safranschaum	€ 40,00
Cordon Bleu von Kikok und Sommertrüffel mit Spitzkohlcreme, Spitzkohl und Trüffelpüree	€ 35,00
Iberico Kotelett mit Calvados Jus, gebratenen Klößen, Mandeln und Apfelsalat	€ 33,00
Husumer Rinderfilet, Toban-Yaki Jus mit wildem Knoblauch, Mairübchen und tomatisiertem Kartoffelstampf	€ 47,00
Sousvide gegarter Kalbsbauch mit geschmorten Schalotten, Babyspinat und Kräuterserviettenknödel	€ 33,00
Frischer Stangenspargel mit Salzkartoffeln, sauce Hollandaise und zerlassener Butter	€ 20,00
mit Wiener Schnitzel	€ 37,00
mit gebratenem Skrei	€ 41,00

## DESSERT

Weißer Schokolade als Cube und Eis mit Ananas und Kokos  
17,00 €

Crème Brûlée mit Heidelbeer-Koriander-Salat  
17,00 €

Wassermelonen Eis mit Vanille und karamellisierten Kürbiskernen  
17,00 €

Dessertvariation  
*Überraschung aus unserer Patisserie*  
20,00 €

Verschiedene Eissorten  
*Vanille*  
*Schokolade*  
je Kugel, 3,50 €

## Digestiv Empfehlung

Morand – Wallis Williamine, Mirabelle, Himbeere	2 cl	€	7,50
Arno Dirker – Mömbris Haselnussbrand	2 cl	€	8,00
Etter – Zug Fruchtbaum, Vieille Poire, Kirsch, Aprikose	2 cl	€	9,00
Ziegler – Freudenberg Williamsbrand, Obstbrand, Sauerkirsch	2 cl	€	9,00
Nonino – Friaul Grappa di Friulana, - di Merlot	2 cl	€	7,50
Aldinger Non Fermentum Muskateller Likör	2 cl	€	7,00
Linie Aquavit	2 cl	€	4,00