

## Aperitif Empfehlung

Champagner GOSSET Extra Brut 0,1l

€ 12,00

GOSSET, Grande Réserve, 0,375l

€ 50,00

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

\*\*\*

BORTOLOMIOL

Prosecco DOC

Miòl Brut rosé 2023

€ 7,50

Miòl Brut 2023

€ 7,50

\*\*\*

Von Buhl Grauburgunder Sekt 0,1l

€ 7,50

\*\*\*

Aperol Sour

€ 9,50

\*\*\*

Martini Granatapfel

€ 9,50

\*\*\*

Hugo alkoholfrei

€ 8,50

\*\*\*

Martini alkoholfrei Vibrante

mit Tonic

€ 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

\*\*\*

Gebackenes Bio Ei mit Spargel, Bärlauch und Spargelschaum

\*\*\*

Jakobsmuschel mit Erbsen-Minz-Ravioli, Erbsenschaum und Serrano-Chip

\*\*\*

Wolfsbarsch auf einem indischen Beluga-Linsen-Dal mit Karotten,  
Ingwer und Ayran-Limettenschaum

\*\*\*

Husumer Rinderfilet mit Jus von fermentiertem schwarzem Pfeffer,  
sautiertem Pack Choi und Sesam-Kartoffelpüree

\*\*\*

Verlorene Meringue mit Mango und Passionsfrucht

## Alte Schule Menü

*vegetarisch*

pro Person € 99,00

Salat von grüner Papaya,  
Gurke, Erdnüssen und Koriander auf Crispyrice

\*\*\*

Zucchinsalat mit Tomatendressing,  
Vadouvan und Ziegenkäsecreme

\*\*\*

Gebackenes Bio Ei mit Spargel, Bärlauch und Spargelschaum

\*\*\*

Erbsen-Minz-Ravioli mit Erbsenschaum

\*\*\*

Indisches Beluga-Linsen-Dal mit Karotten,  
Ingwer und Ayrans-Limettenschaum

\*\*\*

Verlorene Meringue mit Mango und Passionsfrucht

## KLASSENMENÜ

pro Person € 44,00

Zucchini Salat mit Tomatendressing,  
Vadouvan und Ziegenkäsecreme

\*\*\*

Adlerfisch mit Anis Beurre-Blanc, geschmortem Fenchel,  
Gurken-Senf-Salat und Dill-Kartoffelstampf

\*\*\*

Pink Rhabarber mit Hafer-Tonkabohneneis  
und karamellisierten Cashewkernen

## WEINEMPFEHLUNG

2022er Untertürkheimer Gips, Spätburgunder trocken, Weingut Aldinger

Glas 0,2l – € 11,50  
Flasche 0,75l – € 40,00

### Special Offer

2015er Château Phélane Ségur, Cru Bourgeois, Saint-Estèphe

Flasche 0,375l - € ~~63,00~~ € 45,00  
Glas 0,1l - € ~~17,00~~ € 12,00

## 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
Zucchini Salat mit Tomatendressing, Vadouvan und Ziegenkäsecreme	€ 16,00
Tatar vom Rind sauer-scharf mariniert mit Jahrgangs-Sardine und Senfgurkenschäum	€ 23,00

## ZWISCHENDRIN

Jakobsmuschel mit Erbsen-Minz-Ravioli, Erbsenschäum und Serrano-Chip	€ 29,00
Gebackenes Bio Ei mit Spargel, Bärlauch und Spargelschäum	€ 25,00

## HAUPTGERICHTE

Wolfsbarsch auf einem indischen Beluga-Linsen-Dal mit Karotten, Ingwer und Ayrans-Limettenschäum	€ 42,00
Adlerfisch mit Anis Beurre-Blanc, geschmortem Fenchel, Gurken-Senf-Salat und Dill-Kartoffelstampf	€ 37,00
Rosa gebratene Entenbrust mit Petersilien-Coulis, gelbe Beete, und Macaire Kartoffeln	€ 36,00
Husumer Rinderfilet mit Jus von fermentiertem schwarzem Pfeffer, sautiertem Pak Choi und Sesam-Kartoffelpüree	€ 48,00
Frischer Stangenspargel mit Salzkartoffeln, sauce Hollandaise und zerlassener Butter	€ 21,00
mit Wiener Schnitzel	€ 37,00
mit gebratenem Wolfsbarsch	€ 49,00
mit Husumer Rinderfilet	€ 55,00

## DESSERT

Verlorene Meringue mit Mango und Passionsfrucht  
17,00 €

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

Pink Rhabarber mit Hafer-Tonkabohneneis  
und karamellisierten Cashewkernen  
17,00 €

Dessertvariation  
*Überraschung aus unserer Patisserie*  
20,00 €

Homemade Ice-Cream  
*Tahiti Vanille*  
*Tripple Chocolate*  
*Nuß Nougat*  
*Season Sorbet*  
*Season icecream*

je Kugel, 5,00 €

## 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

Alle Preise verstehen sich inkl. 19% MwSt.

Wir halten eine Karte mit Allergenen und Zusatzstoffen für Sie bereit. Fragen Sie unsere Service Mitarbeiter