



RESTAURANT & WEINHANDEL

## **KLASSENMENÜ**

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

### **Kikok Huhn in 2 Gängen**

Knuspriges Ei mit gestovtem Romana Salat  
und Sauce Tartare

\*\*\*

Gebratene Brust mit Spicy Béarnaise  
Bimi Tempura und Butterkartoffeln

\*\*\*

Walnuss-Schokoküchlein mit  
Vanilleeis und Passionsfruchtkaramell

## **WEINEMPFEHLUNG**

2017er Riesling -Vom Rotliegenden-, trocken, Weingut Dollt

Glas 0,2l – € 6,50

Flasche 0,75l – € 22,00

## VORSPEISEN

Hausgebeizter Label Rouge Lachs mit Honig-Senfsoße und Reibekuchen	€ 14,00
Creamy Rockshrimps mit Salat von grüner Papaya, Gurke, Erdnüssen und Koriander	€ 13,00
Avocado Sashimi mit marinierten Salatherzen, Chili-Mayonnaise und Tempurapops mit Spicy Rinderfiletstreifen oder mit 2 Garnelen	€ 12,00 € 16,00 € 22,00
Knuspriges Ei mit gestovtem Romana Salat und Sauce Tartare	€ 12,00

## PASTA UND MEHR

Ravioli von der Gans mit Consommé vom Kikok Huhn	€ 12,00
Gebackener Mozzarella in Kräuterkruste mit Linguine in Ricotta-Peperoncinosauce Als Hauptgericht	€ 9,00 € 16,00
Fregola Sarda mit Jakobsmuscheln, Garnele und Hummerschaum Als Hauptgang	€ 16,00 € 24,00

## HAUPTGERICHTE

Heilbutt mit rotem Curry, knackigen Gemüsen und Duftreis Kleine Portion	€ 28,00 € 20,00
½ Gegrillter Hummer, Chili, Koriander, sautierter Pak Choi und knuspriger Kartoffelstampf	€ 40,00
Gebratene Brust vom Kikok Huhn mit Spicy Béarnaise, Bimi Tempura und Butterkartoffeln Kleine Portion	€ 24,00 € 16,00
Bio Rinderfilet - only Greenfood - aus New Zealand, Sauce von fermentiertem Pfeffer, Pak Choi und Sesam-Kartoffelpüree Kleine Portion	€ 37,00 € 26,00
½ Knusprige Hofente mit Beerenrotkohl und Kartoffelkloß	€ 29,00
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



RESTAURANT & WEINHANDEL

## Alte Schule Menü

pro Person € 69,00  
nur Tischweise

Creamy Rockshrimps mit Salat von grüner Papaya, Gurke,  
Erdnüssen und Koriander

\*\*\*

Ravioli von der Gans mit Consommé vom Kikok Huhn

\*\*\*

Fregola Sarda mit Jakobsmuscheln und Garnele,  
getrockneten Tomaten und Hummerschaum

\*\*\*

Heilbutt mit rotem Curry, knackigen Gemüsen und Duftreis

\*\*\*

Schokoladen-Tonkabohnen-Sponge  
mit Karamelleis

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



RESTAURANT & WEINHANDL

## DESSERT

Walnuss-Schokoküchlein mit  
Vanilleeis und Passionsfruchtkaramell  
€ 10,00

Crème Brûlée  
mit Heidelbeer-Koriandersalat  
€ 10,00

Schokoladen-Tonkabohnen-Sponge  
mit Karamelleis  
€ 10,00

Dessertvariation  
€ 15,00

## UNSERE EISSORTEN

Mövenpick

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

Geschlagene Sahne  
€ 1,50