



RESTAURANT & WEINHANDL

KLASSENMENÜ

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

Sakura

Sashimi vom Label Rouge Lachs
mit frischen Erbsen, Minz, Staudensellerie
und Sake Vinaigrette

Presa vom Iberico
mit Udon Nudeln, Koriander,
gegrilltem Bimi Brokkoli
und Miyazaki Black-Garlic-Sauce

Rhabarber, Himbeeren und Vanillecreme

WEINEMPFEHLUNG

2015er Rioja Crianza DOC,
Valdelana, Alavesa, La Rioja
Glas 0,2l – € 10,00
Flasche 0,75l – € 35,00

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
Sashimi vom Label Rouge Lachs mit frischen Erbsen, Minze, Staudensellerie und Sake Vinaigrette	€ 14,00

PASTA UND MEHR

Tomatenbisque -Tom Yum- mit Kokos und gebratener Riesengarnele	€ 14,00
Gebackener Mozzarella in Kräuterkruste mit Linguine in Ricotta-Peperoncinsauce 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	€ 32,00 € 22,00
½ Gegrillter Hummer (ausgelöst), Chili, Koriander, sautierter Pak Choi und knuspriger Kartoffelstampf	€ 40,00
Preso vom Iberico mit Udon Nudeln, Koriander, gegrilltem Bimi Brokkoli und Miyazaki Black-Garlic-Sauce Kleine Portion	€ 24,00 € 18,00
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 und Trüffeljus	€ 32,00
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

Pikantes Tatar vom Rind mit knusprigem Ei,
Schnittlauch und Saiblingskaviar

Tomatenbisque -Tom Yum- mit Kokos und gebratener Riesengarnele

Fregola Sarda mit Jakobsmuscheln und Garnele,
getrockneten Tomaten und Hummerschaum

Kalbskarree mit getrüffeltem 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

Rhabarber, Himbeeren und Vanillecreme
€ 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
2013er Rieslaner Auslese,-Lerchenspiel-, Kaiserbaum, Pfalz 0,1l	€ 13,50
Champagne GOSSET, Brut Excellence 0,1l	€ 10,00

Änderungen vorbehalten !
Ab 8 Personen reichen wir eine Auswahlkarte