

DINING: 17.00 - 20.30 Uhr

## VORSPEISEN

### *Brot mit Kräuterbutter 6.5*

**Gerösteter Lauch**   11  
mit Vinaigrette, Eigelbcreme und Walnuss

 *Pinot Grigio (Italien) Glas 5.5* |  *Finca Os Cobatos Godello Monterrei (Spanien) Flasche 30*

**Burrata**   12.5

mit Basilikumcreme, Tomate, Kreuzkümmelöl und geräuchertem Mandel-Crunch

 *Sauvignon Blanc (Frankreich) Glas 5.9* |  *Weingut Winter Riesling (Deutschland) Flasche 32*

**Kalbs-Pastrami**   14

mit Amsterdamer Zwiebeln, knusprigem Sauerteig und Petersiliencreme

 *Chardonnay (Frankreich) Glas 6.5* |  *Meursault Bourgogne (Frankreich) Flasche 79*

**Carpaccio vom Rind**  13.5

mit würzigem Käse, gerösteten dicken Bohnen, Trüffelmayonnaise und gemischtem Salat

 *Pinot Grigio (Italien) Glas 5.5* |  *Finca Os Cobatos Godello Monterrei (Spanien) Flasche 30*

**Lachs in Nori**   14

mit Rettich, Wakame, Wasabi-Mayonnaise und Furikake-Crumble

 *Chardonnay (Frankreich) Glas 6.5* |  *Meursault Bourgogne (Frankreich) Flasche 79*

**Thunfisch-Tataki**    14.5

frischer Salat aus Rettich, Gurke und Apfel mit orientalischer Vinaigrette

 *Sauvignon Blanc (Frankreich) Glas 5.9* |  *Raimbault Sancerre (Frankreich) Flasche 46*

**Starterboard zum Teilen** 17.5 p.p.

verkostung von Vorspeisen, ab 2 Personen

## SUPPEN

*Alle unsere Suppen werden mit Brot und hausgemachter Kräuterbutter serviert.*

**Geröstete Tomaten-Paprika-Suppe**   7.5

mit Basilikumcreme

**Waldpilzsuppe**   8.5

mit Trüffel

**Suppe des Augenblicks**

jeden Tag aufs Neue



**ALLERGIEN:** Wenn Sie Fragen zu Allergenen haben, wenden Sie sich bitte an unser Personal.



Vegetarisch



Vegan



Glutenfrei



Laktosefrei



Nussfrei

DINING: 17.00 - 20.30 Uhr

---

## MAHLZEIT SALATE

---

*serviert mit Brot und Kräuterbutter*

**Gezupfte Austernpilze**   17.5

mit Rotkohl, süß-saurer Gurke und Barbecue-Paprika-Marinade

 *Pinot Grigio (Italien) Glas 5.5* |  *Huber Obere Steigen Grüner Veltliner (Österreich) Flasche 38*

**Carpaccio**  18

mit würzigem Käse, gerösteten dicken Bohnen und Trüffelmayonnaise

 *Pinot Grigio (Italien) Glas 5.5* |  *Finca Os Cobatos Godello (Spanien) Flasche 30*

**Lauwarmes Hähnchen**  17.5

mit süß-saurer Gurke, grünem Apfel, Sesam und Dillmayonnaise

 *Costa Negroamaro (Italien) Glas 4.8* |  *Weingut von der Mark Spätburgunder (Deutschland) Flasche 30*

**Geräucherter Fisch: Lachs, Forelle und Makrele**  19.5

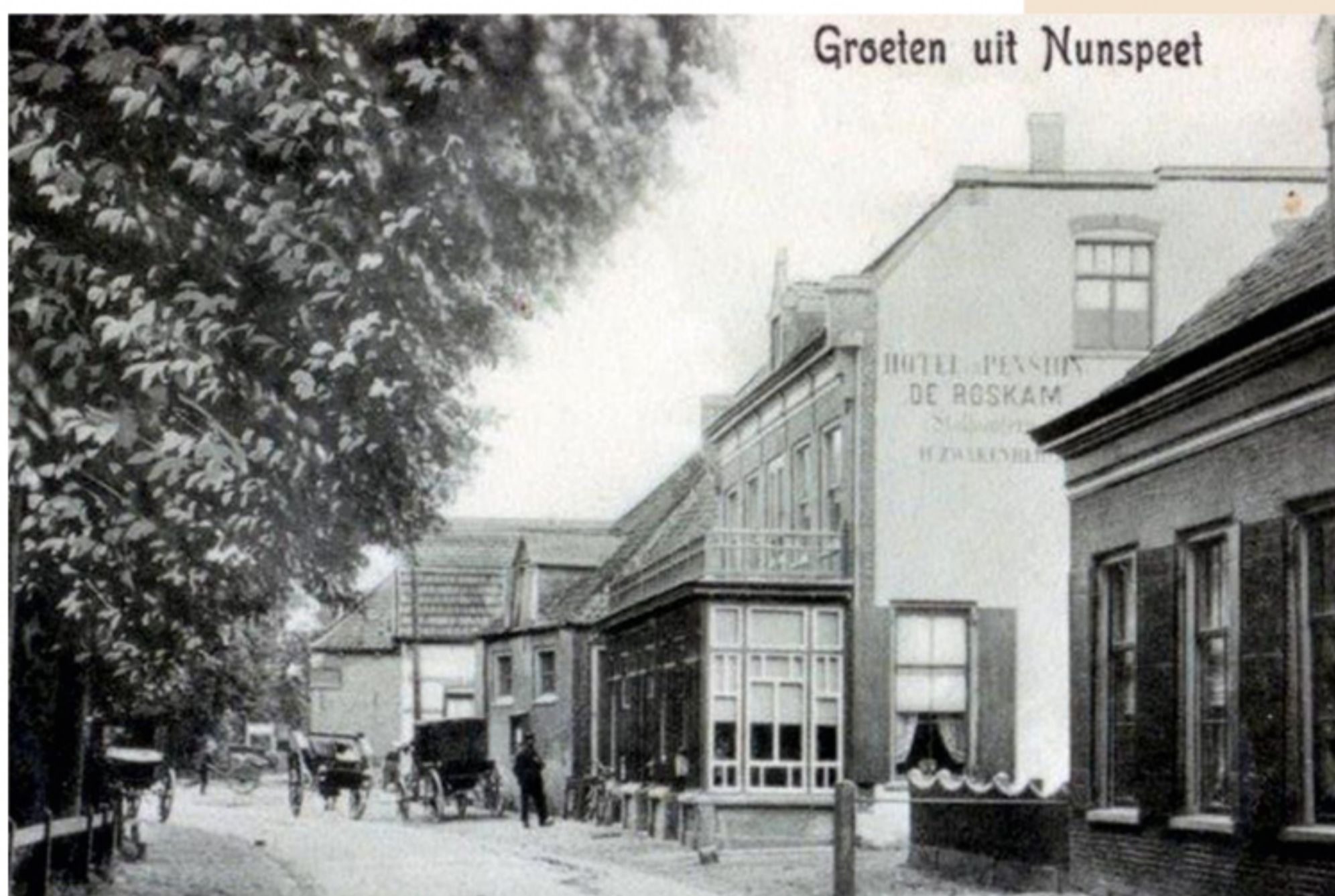
mit Kapern, gekochtem Ei, roten Zwiebeln, süß-saurer Gurke und Schnittlauchmayonnaise

 *Sauvignon Blanc (Frankreich) Glas 5.9* |  *Huber Obere Steigen Grüner Veltliner (Österreich) Flasche 38*

**Burrata**  18

mit Tomaten, Basilikumcreme und geräuchertem Mandel-Crunch

 *Pinot Grigio (Italien) Glas 5.5* |  *Finca Os Cobatos Godello (Spanien) Flasche 30*



### FÜR DIE KINDER

Fischstück mit Gemüse und Pommes frites 10.5

Stück Fleisch mit Gemüse und Pommes frites 10.5

Kroket oder Frikandel mit Pommes frites 8



**ALLERGIEN:** Wenn Sie Fragen zu Allergenen haben, wenden Sie sich bitte an unser Personal.



Vegetarisch



Vegan



Glutenfrei



Laktosefrei



Nussfrei

DINING: 17.00 - 20.30 Uhr

## HAUPTSPEISEN

*serviert mit Gemüsebeilage, Pommes frites und Salat*

**Marinierter Hähnchenschenkel**  24

mit satay-sauce, Frühlingszwiebeln, Garnelencrackern, Röstzwiebeln und Atjar

 *Costa Negroamaro (Italien) Glas 4.8* |  *Weingut von der Mark Spätburgunder (Deutschland) Flasche 30*

**Trüffelpasta**   21

mit gebratenen Champignons, Parmesan und Trüffel

 *Costa Negroamaro (Italien) Glas 4.8* |  *Acinatico Ripasso della Valpolicella (Italien) Flasche 47*

**Langsam gegartes Rindfleisch**    26.5

mit Kartoffelmousseline, Pastinaken und Soße

 *Walvisch Grenache-Syrah-Mourvèdre (Südafrika) Glas 6.5* |  *St. Emilion Grand Cru Classé (Frankreich) Flasche 49*

**Gebratener Wolfsbarsch**  26

mit Orzo und schaumiger Hummersauce

 *Chardonnay (Frankreich) Glas 6.5* |  *Meursault Bourgogne (Frankreich) Flasche 79*

**Gebratener Kabeljau**   24.5

mit Kürbis-Safran-Sauce

 *Chardonnay (Frankreich) Glas 6.5* |  *Meursault Bourgogne (Frankreich) Flasche 79*

**Gerösteter Blumenkohl**  20

mit Ras el Hanout, Baba Ganoush, Kormasauce und Papadum

 *Merlot-Cabernet Sauvignon (Spanien) Glas 5.9* |  *Gran Dominio Rioja Reserva (Spanien) Flasche 34*

**Tournedos**  optie   37

mit Rotweinsauce und Pilzen

 *Walvisch Grenache-Syrah-Mourvèdre (Südafrika) Glas 6.5* |  *St. Emilion Grand Cru Classé (Frankreich) Flasche 49*

**Jackfruchteintopf**   option  21.5

gedünstet in Westmalle Dubbel Bier mit grünem Salat

 *Costa Negroamaro (Italien) Glas 4.8* |  *Acinatico Ripasso della Valpolicella (Italien) Flasche 47*



**ALLERGIEN:** Wenn Sie Fragen zu Allergenen haben, wenden Sie sich bitte an unser Personal.

 Vegetarisch  Vegan  Glutenfrei  Laktosefrei  Nussfrei


DINING: 17.00 - 20.30 Uhr


## DESSERTS

*Geschmackserlebnis mit goldenem Rand!*

**Dubai Golden Brownie 12**  
Brownie-, Pistazien-, Kataifi- und Mascarponecreme  
 *Eminencia Pedro Ximenez PX (Spanien) Glas 6*

**Mango-Maracuja-Creme**   10  
mit weißer Schokoladenmousse und Kokossorbet-Eis  
 *Muscat de Beauges de Venise (Frankreich) Glas 6.3*

**Pochierte Birne**   9.5  
mit weißer Schokoladenmousse und Kokossorbet-Eis  
 *Eminencia Pedro Ximenez PX (Spanien) Glas 6*

**Monchou-Kuchen** 9.5  
mit Amarenkirschen und Pistazieneis  
 *Muscat de Beauges de Venise (Frankreich) Glas 6.3*

**Kaffee deluxe** 8.5  
Traditionelle Köstlichkeiten serviert mit Kaffee, Tee, Espresso oder Cappuccino

**Käseplatte** 12.5  
vier Käsesorten, serviert mit Nussbrot  
 *Eminencia Pedro Ximenez PX (Spanien) Glas 6*



*mit viel Liebe zubereitet*



**ALLERGIEN:** Wenn Sie Fragen zu Allergenen haben, wenden Sie sich bitte an unser Personal.



Vegetarisch



Vegan



Glutenfrei



Laktosefrei



Nussfrei