

DINING: 17.00 - 20.30 Uhr

VORSPEISEN

Brot mit Kräuterbutter 6.5

Carpaccio vom Rind  13.5

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

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

Lauch-Nori-Rolle   11

Furikake-Crumble, Eigelbcreme und süß-saures Gemüse

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

Gelbe Bete Carpaccio   12.5

mit Ziegenkäse und Trüffel-Haselnuss-Vinaigrette

 *Sauvignon Blanc (Frankreich) 5.9* |  *Domaine Rimbault Sancerre Loire (Frankreich) 46*

Vitello Tonnato   15

gerösteter Thunfisch, Thunfischmayonnaise und Kalbspastrami

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

Lachstatar   14

mit Kartoffelsalat und Joghurt-Kräuter-Dressing

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

Gebratene Garnelen   14.5

Panzanellasalat und Basilikumcreme

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

Starterboard zum Teilen 17.5 p.p.

verkostung von Vorspeisen, ab 2 Personen

SUPPEN

Alle unsere Suppen werden mit Brot und hausgemachter Kräuterbutter serviert.

Süßkartoffelsuppe  7.5

mit Kürbiskernen

Waldpilzsuppe  8.5

mit Trüffel

Suppe des Augenblicks 

Fragen Sie unser Personal



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) 5.5 |  Huber Obere Steigen Grüner Veltliner (Österreich) 38

Carpaccio 18

mit würzigem Käse, gerösteten dicken Bohnen und Trüffelmayonnaise

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

Lauwarmes Hähnchen 17.5

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

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

Geräucherter Fisch: Lachs, Forelle und Makrele 19.5

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

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

Burrata 18

mit Tomaten, Basilikumcreme und geräuchertem Mandel-Crunch

 Pinot Grigio (Italien) 5.5 |  Finca Os Cobatos Godello (Spanien) 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

Rindfleischspieß 26.5

mit Rucola-Püree, gerösteten Karotten und eigener Soße

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

Marinierter Hähnchenschenkel 24

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

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

Trüffelpasta 21

mit gebratenen Champignons, Parmesan und Trüffel

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

Wolfsbarsch 26

mit Orzo, grünen Bohnen und Karotten-Dill-Vinaigrette

 *Pinot Grigio (Italien) 5.5* |  *Weingut Winter Riesling (Deutschland) 32*

Skrei 24.5

mit Kürbiscrème, Spitzkohl und Buttersauce

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

Knollenselleriesteak 20

mit Wirsing, Kürbiscrème und Zwiebeljus

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

Tournedos 37

mit Mini-Pastinaken und Trüffeljus

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

Jackfruchteintopf option 21.5

gedünstet in Westmalle Dubbel mit grünem Salat

 *Costa Negroamaro (Italien) 4.8* |  *Acinatico Ripasso della Valpolicella (Italien) 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 12

Brownie-, Pistazien-, Kataifi- und Mascarponecreme

🍷 *Eminencia Pedro Ximenez PX (Spanien) 6*

Purer Schokoladenmousse 🌱 🌾 9.5

mit Bananenkuchen, karamellisierten Erdnüssen und Vanilleeis

🍷 *Eminencia Pedro Ximenez PX (Spanien) 6*

Himbeercreme 🌾 🌿 10

mit weißer Schokoladenmousse und Zitronensorbeteis

🍷 *Muscat de Beaumes de Venise (Frankreich) 6.3*

Monchou-Kuchen 9.5

mit Amarenkirschen und Pistazieneis

🍷 *Muscat de Beaumes de Venise (Frankreich) 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) 6*



mit viel Liebe zubereitet



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



Vegetarisch



Vegan



Glutenfrei



Laktosefrei



Nussfrei