

VORSPEISEN

Thunfischsalat von der wilden Gelbflosse mit rauchigem Sesamdressing,
Avocadotartar und Porreestreifen

18,60

Mit Waldhonig gratinierter Ziegenkäse und gerösteten Pinienkernen mit Wildkräutersalat
und hausgemachtem Beerenchutney

12,50

Australisches Rinderfiletcarpaccio vom Black Aberdeen Rind
unter in Rotwein geschwenkten Cherrytomaten, mariniertem Raukensalat und Parmegiano Reggiano

19,80

Auf Salzstein gegrillte Jacobsmuscheln an Safranrisotto,
wilden Kräutern und Champagnerschaum

18,60

SUPPEN

Eiskaltes Gazpacho
mit Einlagen von roter und gelber Paprika, Gurkenstreifen und roter Perlzwiebel

9,90

Mediterrane Edelfischsuppe mit frischem Frühlingslauch,
italienischen Cherrytomaten und Fischwürfeln vom Mittelmeer

10,50

Klare Tomaten Consommé
mit kleinen hausgemachten Ricotta- Spinat- Ravioli

9,90

SALATE

Surf & Turf von feinen Pflücksalaten
an Getreide gefüttertem Black Angus Rinderrumpsteak, in Knoblauchbutter sautierten Black Tiger Garnelen
und in Rotwein marinierten Toscanazwiebeln

23,40

Rustikaler Caesarsalat
von Baby Romanaherzen, kräftigem Knoblauch- Parmesandressing,
Chilicroutons und arosierter französischer Maispoularde

21,00

Feiner Babysalat mit gefäucherter Avocado,
flambierter Flugmango aus Brasilien und in Jordanöl sautierten Black Tiger Garnelen

22,40

KINDER

Pasta mit Tomatensauce

7,50

Hähnchennuggets oder Fischstäbchen mit Pommes

7,50

Kartoffelpuffer mit Apfelmus

6,50

FISCH

Lable Rouge Lachs von der schottischen Küste
auf der eigenen Haut gebraten mit süß- sauren Urkarotten, karamelisierten Passepierrealgen,
Zitrus- Kartoffelstampf und Riojaschaum

26,30

Filet vom frisch geangelten Seeteufel
aus dem Mittelmeer mit Knoblauch- Babyspinat, Rotweinzwiebeln, Rosmarinkartoffeln
und feinem Champagnerschaum

36,20

Filet vom schwarzen Heilbutt
aus dem Atlantischen Ozean mit flambierten Fenchel- Tomatengemüse,
feinem Butter- Kartoffelpüree und Safranschaum

25,30

FLEISCH

Zart geschmortes Schaufelstück vom Japanischen Wagyrind
mit rauchig gebrannten Breitlauch, in Butter gebackene Kräuterseitlinge und Trüffel-Sellerie-Püree

37,90

Französische Maispoulardenbrust in Knoblauch und Rosmarin arosiert auf Ratatouille, grünem Spargel,
Rosmarinkartoffeln und Geflügeljus

25,90

Gegrilltes Filet vom Ibericoschwein
auf gebratenem Waldpilz- Trüffelsalat in Rotwein marinierten Toscanazwiebeln,
Rosmarin- Kartoffelgratin und hausgemachter Portweinjus

32,90

Entrecôte vom freilaufenden Black Aberdeen Rind
mit wildem Brokkoli, in Weißwein gegarter Lila Karotte, Waldpilzsalat,
Rosmarin- Kartoffelgratin und Portweinjus

33,90

DESSERT

Gebraanntes Pistazienparfait mit Trilogie von der Erdbeere

9,50

Hausgemachte Crème Brûlée von der Tonkabohne
mit brasilianischem Zucker flambiert und feinem Minz- Mangotatar

8,50

Mousse au Chocolat von dunkler Schokolade,
Kaffeebaiser, Beerensalat und weißem Schokoladen- Espuma

9,50

KAFFEE

Espresso	2,90
Cortado, Espresso mit einem Schuß Milch	3,00
Carajillo, Espresso mit Brandy	4,80
Doppelter Espresso	4,50
Cappuccino	3,80
Milchkaffe	4,50
Kaffee	3,50
Tee, Schwarz, Kräuter, Früchte	2,80