

VORSPEISEN UND SUPPEN

TAGESSUPPE
Nach Tagesangebot

MARKTSALAT
Croutons | Pistazien

ZIEGENKÄSE
Feige

PULPO
Fenchel | Pimentocrème

RINDERTATAR
Wachtelei | Cranberry-Portwein | Röstbrot

JAKOBSMUSCHELN
Avocado | Mango | Pinienkerne

HAUPTSPEISEN

Fleisch

8,00 **MAISHÄHNCHEN „SUPREME“**
Zitronen-Riesling-Minz-Risotto

8,00 **CORDON BLEU VOM KALB**
Tomaten - ZucchiniGemüse

13,00 **FILET VOM IBERICO-SCHWEIN**
Thaispargel | Polenta

18,00 **THAI BEEF SALAT**

16,00 **RUMPSTEAK VOM BLACK ANGUS – 200g**
Chili-Kartoffelecken | Kräutersauerrahm | Salat

17,00 **RUMPSTEAK VOM BLACK ANGUS – 350g**
Chili-Kartoffelecken | Kräutersauerrahm | Salat

Fisch und Vegetarisch

WOLFSBARSCH
Wurzelgemüse | Mandeln | Weizengras | Kresseschaum

TRÜFFELNUDELN – vegetarisch

DESSERTS

Süßes zum Schluss

22,00 **KUGEL SORBET**
Nach Tagesangebot **3,00**

27,00 **KUGEL SORBET MIT SEKT AUFGEGOSSEN**
Nach Tagesangebot **5,90**

28,00

26,00

29,00

49,00

KLEIN UND FEIN

*Mini Desserts einzeln oder so viele
Sie möchten*

MANGO KULFI
Pistazien | Passionsfrucht **4,00**

HIMBEER-CRUMBLE **4,00**

LAUWARMER SCHOKOKUCHEN **3,00**

ANANAS-CARPACCIO
Kokoseis **5,00**

18,00

Herzhaftes zum Schluss

KÄSEAUFWAHL
Feigensenf | Früchtebrot **12,00**

MENÜ



Unsere Gerichte werden alle aus frischen Lebensmitteln zubereitet. Soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich beim Service. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten. Zusätzlich weisen wir darauf hin, dass aufgrund der Vielzahl allergener Zutaten in unserem Restaurant Kreuzkontaminationen im Herstellungs- und Zubereitungsverfahren nicht ausgeschlossen werden können. Alle Preise in Euro.



SPIESS