



# MENU DU JOUR

## 3-GANG-MENÜ

VORSPEISE | HAUPTGANG | DESSERT

### VORSPEISEN

ROSA GEBRATENE KALBSSEMMEROLLE

Sauce Gribiche | Spitzkohlsalat | Sauerrahmmousse

ODER

BÄRLAUCHCREMESÜPPCHEN

Croutons

### HAUPTGERICHTE

KALBSLEBER „BERLINER ART“

glasierter Apfel | gebackene Zwiebeln  
Kartoffelpüree

€ 38,00 – VORSPEISE ODER DESSERT

€ 42,00 – 3-GANG-MENÜ

HÜHNERFRIKASSE

Erbsen | Morcheln | Gartenkräuter  
Reis

€ 44,00 – VORSPEISE ODER DESSERT

€ 49,00 – 3-GANG-MENÜ

BOUILLABAISE

Sauce Rouille | geröstetes Landbrot

€ 46,00 – VORSPEISE ODER DESSERT

€ 51,00 – 3-GANG-MENÜ

GEBRATENER SEETEUFEL

Bärlauch-Spinatrisotto

€ 49,00 – VORSPEISE ODER DESSERT

€ 54,00 – 3-GANG-MENÜ

### DESSERT

KOKOS-PANNA COTTA

Mango-Passionsfruchteis | Kreolische Ananas



Unser Servicepersonal freut sich,  
Ihnen vegane / vegetarische Speisen zu empfehlen.

Bestellannahme bis 13.30 Uhr.

Bitte haben Sie Verständnis, dass unser Restaurant um 15.00 Uhr schließt.



## VORSPEISEN

### BÄRLAUCHCREMESÜPPCHEN

Croutons 12

### SALZWASSERGARNELEN – SAUTIERT –

Avocado-creme | geschmorte Kirschtomaten | Rucola 22

### ROSA GEBRATENE KALBSSEMMEROLLE

Sauce Gribiche | Spitzkohlsalat | Sauerrahmmousse 26

### CARPACCIO VON DER SCHWARZWÄLDER FÄRSE – HANDGESCHNITTEN –

Rucola | Belper Knolle | alter Balsamico 28

## HAUPTGERICHTE

### KALBSLEBER „BERLINER ART“

glasierter Apfel | gebackene Zwiebeln Kartoffelpüree 38

### HÜHNERFRIKASSE

Erbsen | Morcheln | Gartenkräuter | Reis 44

### BOUILLABAISE

Sauce Rouille | geröstetes Landbrot 46

### GEBRATENER SEETEUFEL

Bärlauch-Spinatrisotto 49

## DESSERTS

### SCHOKOLADENTRIFLE

Pekannuss-Crumble | Bananeneis 16

### KOKOS-PANNA COTTA

Mango-Passionsfruchteis | Kreolische Ananas 16

### KÄSEAUSWAHL VOM WAGEN

ab 18