



WEINSTUBEN-MENU

ROSA GEBRATENE KALBSSEMMEROLLE
Sauce Gribiche | Spitzkohlsalat | Sauerrahmmousse



BÄRLAUCHCREMESÜPPCHEN

Croutons



GEBRATENER SEETEUFEL

Spinatrisotto

ODER

FILET VON DER SCHWARZWÄLDER FÄRSE
Burgunderjus | gebratene Entenleber | Sellerie | Waldpilze



KOKOS-PANNA COTTA

Mango-Passionsfruchteis | Kreolische Ananas

4-GANG-MENU EUR 98,00 PRO PERSON

– Vorspeise | Fisch | Fleisch | Dessert –

3-GANG-MENU EUR 79,00 PRO PERSON

– Suppe | Fisch oder Fleisch | Dessert –



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

Bestellannahme bis 21.00 Uhr.

Bitte haben Sie Verständnis, dass unser Restaurant um 23.00 Uhr schließt.



| VORSPEISEN | EUR |
|--|-------|
| 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 |
| BOUILLABAISE Sauce Rouille geröstetes Landbrot | 46 |
| GEBRATENER SEETEUFEL Bärlauch-Spinatrisotto | 49 |
| FILET VON DER SCHWARZWÄLDER FÄRSE Burgunderjus gebratene Entenleber Sellerie Waldpilze | 54 |
| DESSERTS | |
| SCHOKOLADENTRIFLE Pekannuss-Crumble Bananeneis | 16 |
| KOKOS-PANNA COTTA Mango-Passionsfruchteis Kreolische Ananas | 16 |
| KÄSEAUSWAHL VOM WAGEN | ab 18 |

Die Informationen zu den in unseren Speisen verwendeten allergenen Zutaten und Zusatzstoffgehalten wir in einer separaten, schriftlichen Dokumentation für Sie bereit.