



WEINSTUBEN-MENU

TATAR VON DER SCHWARZWÄLDER FÄRSE

Petersilie | Zwiebel-Reis-Crunch | Miso



SELLERIE-APFEL-SÜPPCHEN

Granny-Smith Apfel | sautierte Jakobsmuschel



FILET VOM ADLERFISCH

Kräutersud | Spargel-Perlgraupen

ODER

SANFT GEGARTE POULARDENBRUST

Bordelaiser Sauce | Pfifferlingspörkölt | Gnocchi



CREMIGER MILCHREIS

Erdbeersorbet | Erdbeeren | Vanilleschaum

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

SELLERIE-APFEL-SÜPPCHEN	12
Granny-Smith Apfel sautierte Jakobsmuschel	
SALZWASSERGARNELEN – SAUTIERT –	22
Avocado-creme geschmorte Kirschtomaten Rucola	
TATAR VON DER SCHWARZWÄLDER FÄRSE	26
Petersilie Zwiebel-Reis-Crunch Miso	
CARPACCIO VON DER SCHWARZWÄLDER FÄRSE	28
– HANDGESCHNITTEN –	
Rucola Belper Knolle alter Balsamico	

HAUPTGERICHTE

FILET VOM ADLERFISCH	42
Kräutersud Spargel-Perlgraupen	
KALBSLEBER „BERLINER ART“	49
glasierter Apfel geschmälzte Zwiebel Kartoffelpüree	
SANFT GEGARTE POULARDENBRUST	51
Bordelaiser Sauce Pfifferlingspörkölt Gnocchi	
ROCHENFLÜGEL	54
Safranrisotto Blattspinat	

DESSERTS

SCHOKOLADENTRIFLE	16
Pekannuss-Crumble Bananeneis	
CREMIGER MILCHREIS	16
Erdbeersorbet Erdbeeren Vanilleschaum	
KÄSEAUSSWAHL VOM WAGEN	ab 18

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