

Speisenkarte Mai – endlich Frühling!

Menu may - „Spring“

Vorspeisen & Suppen *Appetizers & soups*

- Spargelcrèmesüppchen**^{L,Gw,Se} mit Zanderpraline^{Fi,L,Ei} und Kerbel
Asparagus soup with pike perch and chervil 8,00 €
- Mairübchen-Crèmesuppe**^{Se,L} mit geröstetem Bacon¹ und marinierten Mais
Soup of turnip with roasted bacon and marinated sweet corn 7,00 €
- Römersalat** mit Avocado, Granatapfel und Ingwerhähnchen^{Gw}
Romaine lettuce with avocado, pomegranate and ginger infused, grilled chicken 12,00 €
- Carpaccio vom Rind** mit Tahini-Dressing^{Ei,Sn,N} und hausgebackene Focaccia^L
Beef carpaccio with tahini and homebaked focaccia 15,50 €

Hauptgerichte *Main dishes*

- Argentinisches Rinderrückensteak** mit hausgemachter Kräuterbutter^L,
Zerlei Bohne^{L,1} und Steak House Fries
Beef sirloin steak with homemade herb infused butter, two kinds of beans and fries 28,00 €
- Ibericofilet** mit Kaiserschoten, Rote Bete-Crème und gebratener Polenta^{L,Se}
Iberico filet with snow peas, beetroot and fried polenta 25,00 €
- Duett vom Rind** (geschmorte Backe und gebackene Zunge^{Gw,Ei}) mit
saisonaem Gemüse und Kartoffelstampf^L
*Duet of Beef (stewed chops and baked tongue) with
seasonal vegetables and mashed potatoes* 25,00 €
- Schnitzel von der Kalbskeule**^{Ei,Gw} mit lauwarmem Kartoffel-Gurken-Salat^{Se,1,Sn}
"Schnitzel" with lukewarm potato-cucumber-salad 19,00 €
- Maishähnchenbrust** auf cremigen Spargel-Risotto^{Se} mit Morchelschaum^L
Corn-fed chicken with creamy asparagus-risotto and foamed morel 21,50 €
- Pochierter Lachs**^{Fi} auf schwarzen Tagliatelle^{Ei,Gw} und Hummerschaum^L
Poached Salmon with black linguine and foamed lobster 21,50 €
- Hausgemachte Ricotta-Kresse-Ravioli**^{L,Gw,Ei} mit buntem Spargel in Rahm^L-**vegetarisch**
*Homemade ricotta and cress infused ravioli with
green and white asparagus in cream –vegetarian-* 18,00 €

Desserts

- Duett vom Schokoladenmousse**^{L,Ei} mit Rhabarberkompott
Duet of chocolate mousse with steved pieplant 7,50 €
- Crème brûlée**^{L,Ei} mit frischen Erdbeeren
Crème brûlée with fresh strawberries 7,50 €



20% Preisnachlass auf alle Speisen zur Abholung für Zuhause*
Schnell und praktisch - UNSER QR-Code zum Bestellen, immer mit der aktuellen Speisenkarte!

*Ausgenommen sind Aktionsangebote