

VORAB / IN ADVANCE

Weideochsen- Carpaccio / Olivenöl / Zitrone / Staudensellerie / Parmesan Range beef / Carpaccio / olive oil / lemon / celery / Parmesan	€ 13,00
Duett vom Ziegenkäse Mousse / Creme Brûlée / Gezupfte Blattsalate / Feigenchutney Duo of goat's cheese / mousse / Crème Brûlée / plucked lettuces / fig chutney	€ 14,00
Coppa di Parma / Röstzwiebelcreme / Süßsauer eingelegte Zucchini Coppa di Parma / roasted onion cream / sweet and sour zucchini	€ 12,00
Burrata Mozzarella / Olivenkaviar / Basilikum / Rotes Zwiebelconfit Burrata mozzarella / olive caviar / basil / red onion confit	€ 12,50
Grünes Schotencremesüppchen / Minze / Geschmolzene Tomaten Green pod cream soup / mint / melted tomatoes	€ 7,50
Maiscremesuppe / Popcorn / Purple Curry Corn cream soup / popcorn / purple curry	€ 8,00

VEGETARISCH / VEGETARIAN

Weißer Lasagne Zucchini / Aubergine / Sonnengetrocknete Tomaten / Basilikum White lasagna / zucchini / aubergine / sun-dried tomatoes / basil	€ 12,50
Knackiges Gemüse aus dem Wok Unsere Woksauce / Sprossen / Tofu / Sesamreis Crispy vegetables from the wok / our wok sauce / sprouts / tofu / sesame rice	€ 15,00
Trüffelravioli In eigener Sauce / Rucola / Tomatenschaum Truffle ravioli / in own sauce / rocket / tomato mousse	€ 14,50
Orecchiette Oliven Tapenade / Baby Blattspinat / Pecorino Orecchiette / olive tapenade / baby leaf spinach / Pecorino	€ 12,00

Gerne können wir Ihnen andere vegetarische Empfehlungen zusammenstellen. Sprechen Sie uns an!

We can offer you additional vegetarian recommendations, please feel free to contact us.

- Im Endpreis sind Service und Mehrwertsteuer enthalten -
- Service and tax are included -

AUS DEM MEER / MAIN DISHES OF FISH

Wolfsbarschfilet auf der Haut gebraten € 23,50
Tomatenragout / Feines Ratatouille / Gebackenes Risotto
Fillet of bass fried on the skin / tomato ragout / fine ratatouille / baked risotto

Gebratene Seeteufel-Medaillons € 26,00
Noilly Prat Sauce / Chorizo / Gerösteter Knoblauch / Frühlingszwiebel / Kartoffelkuchen
Fried angler fish medallions / Noilly Prat Sauce / Chorizo / roasted garlic / spring onion / potato cake

ZWISCHENDRIN / IN THE MEANTIME

Weißes Weinbergpfirsichsorbet € 5,00
Aufgegossen mit Deutschem Schaumwein
White wine peach sorbet
filled with German sparkling wine

VOM LAVASTEINGRILL FROM THE LAVA STONE GRILL

Genießen Sie unsere Spezialitäten von unserem neuen Lavasteingrill!
Enjoy our specialties of our new lava stone grill!

Surf & Turf € 32,00
Rinderfilet 150g / Zwei Garnelen / Weiße Trüffelsauce
Bohncassoulet / Kartoffelpüree
Surf & Turf
Beef fillet 150g / two prawns / white truffle sauce / bean cassoulet / mashed potatoes

Rib Eye Steak, 230g € 28,00
Unsere Steakbutter / BBQ-Grillsauce
Karamellisiertes Mais-Lauchzwiebelgemüse / Pommes frites
Rib Eye Steak, 230g
our steak butter / BBQ grill sauce / caramelized corn and spring onion vegetables / French fries

Französische Entenbrust Sous Vide € 21,50
Kerbelsauce / Gebratener Brokkoli / Spumante Risotto
French duck breast Sous Vide
Chervil sauce / fried broccoli / Spumante risotto

- Im Endpreis sind Service und Mehrwertsteuer enthalten -
- Service and tax are included -

ZU GUTER LETZT / IN THE END

Sorbet

Passionsfrucht	passion fruit	Kugel / scoop	€ 1,60
Himbeer	raspberry	Kugel / scoop	€ 1,60
Weißes Weinbergpfirsichsorbet	white wine peach sorbet	Kugel / scoop	€ 1,60

Crème Brûlée `Klassisch`

€ 9,00

Quark- Orangen-Eis

Crème Brûlée `classic`

Curd and oranges ice-cream

Zitronentarte

€ 7,50

Birnen sorbet / Cassis Feige

Citrus sorbet

Pear sorbet / cassis fig

Oder wählen Sie Ihren süßen Abschluss aus unserer Eiskarte!

Or choose your sweet finish from our ice cream menu!

Fromage 2017

€ 14,00

Livarot	~Würziger Kuhmilchkäse aus der Normandie~
Getrüffeltes Brie de Meaux	~Französischer Kuhmilchkäse~
Ziegenkäse	~Feines Ziegenmilchcharoma aus Deutschland~
Fourme d'Ambert	~Edelpilz-Kuhmilchkäse aus der Auvergne~

Baguette / Brotauswahl / Trauben / Feigensenf

Fromage 2017

Livarot	~ Cow's raw milk cheese from Normandy ~
Truffled Brie de Meaux cheese	~ French cow's raw milk cheese ~
Goat's cheese	~ Fine goat milk flavor from Germany ~
Fourme d'Ambert	~ Blue mould cheese from Auvergne~

Baguette / bread selection / grapes / fig mustard

**Sie sind Lebensmittelallergiker?
Dann sprechen Sie uns auf unsere Speisekarte mit ausgewiesenen
Allergenen und Zusatzstoffen an.**

**Any allergies?
Please contact us to get a menu with designated allergen and additives.**

**- Im Endpreis sind Service und Mehrwertsteuer enthalten -
- Service and tax are included -**

GETRÄNKE / BEVERAGES

Aperitif / aperitif

Martini Bianco, Rosso, Dry		5 cl	€ 5,00
Dela Force, Ruby Port oder White Port		5 cl	€ 5,00
Sandemann Sherry, dry, medium, cream		5 cl	€ 5,50
Ramazzotti		4 cl	€ 5,50
Campari		4 cl	€ 5,50
Averna		4 cl	€ 5,50

Alkoholfreie Getränke / non-alcoholic beverages

Coca Cola, Fanta, Sprite	Flasche / bottle	0,2 l	€ 2,70
Apollinaris Selection/ Vio	Flasche / bottle	0,25 l	€ 3,00
Apollinaris Selection/ Vio	Flasche / bottle	0,75 l	€ 7,00
Apfelschorle	Flasche / bottle	0,25 l	€ 3,00
Flüssige Orange Natur / fresh orange juice	Karaffe	0,2 l	€ 5,00
Apfel	Flasche / bottle	0,2 l	€ 3,00
Granini Multivitamin	Flasche / bottle	0,2 l	€ 3,30
Granini Traube	Flasche / bottle	0,2 l	€ 3,30
Granini Schwarze Johannisbeere	Flasche / bottle	0,2 l	€ 3,60
Granini Kirsch	Flasche / bottle	0,2 l	€ 3,60
Schweppes Bitter Lemon	Flasche / bottle	0,2 l	€ 3,30

Biere / beer

Gilde Ratskeller Premium Pils	Fassbier/ draught beer	0,3 l	€ 3,30
Hasseröder Premium Pils	Fassbier/ draught beer	0,3 l	€ 3,30
Krombacher - alkoholfrei		0,33 l	€ 3,80
Franziskaner Premium Weizen		0,5 l	€ 4,50
Diebels Alt		0,33 l	€ 3,80

Digestif / digestif

Xuxu Bananen-Geist	Aus dem Hause Anton Riemerschmid	40% vol.	€ 8,00
Rimara Mandarinen-Geist	Aus dem Hause Anton Riemerschmid	40% vol.	€ 8,00
Vieux Marc de Champagne	Aus dem Hause Jean Goyard, Ay, Champagne	40% vol.	€ 9,00
Marc de Bourgogne	Aus dem Hause Robert Chevillon, Meursault (Côte d'Or) -France	43% vol.	€ 9,00
Grappa Ribolla	Aus dem Hause Nonino	45% vol.	€ 13,00
Kirsch Vieux		43% vol.	€ 9,00
Framboise Sauvage		43% vol.	€ 9,50
Marc d'Alsace, Gewürztraminer		45% vol.	€ 9,00
<small>Aus dem Hause Gilbert Miclo, Lapoutroie, France Gold- und Silbermedaillen auf der General Agricole Paris 1977, 1978, 1980, 1981, 1982</small>			

Gern servieren wir Ihnen weitere Getränke. Sprechen Sie uns an!

We can offer you additional beverage, please feel free to contact us.

- Im Endpreis sind Service und Mehrwertsteuer enthalten -
- Service and tax are included -