



FEINKOST SPEISEN BAR

Kulinarisch empfehlen wir

Vorspeisen

Salat-Variation mit Fenchel, bunten Tomaten und Austernpilzen	15,50 €
Honigmelonen-Kaltschale	10,50 €
Karamellisierter Ziegenkäse mit Calvados-Birnen-Ragout und Rote Bete Creme	17,50 €
Papaya & rote Zwiebel Tatar mit Avocado auf Drachenfrucht Carpaccio	19,50 €
3 Stück Austern Fine de Claire mit Forellen-Kaviar und Mojito-Schaum	15,00 €
Gemüse-Chiffonade mit Riesengarnelen vom Grill	19,00 €
Pulpo vom Grill mit Soja-Teriyaki marinierter Wassermelone vom Grill und Chili-Mayonnaise	22,50 €
Offene Lasagne mit feinem Fasanen-Ragout auf pikanter Feigen-Velouté	18,50 €
Frittierte Thunfisch-Bällchen auf Safran-Kartoffel-Sockel mit Wasabi-Mayonnaise und Teriyaki-Sauce	20,50 €
Bulgur-Gemüse-Ring mit grob geschabtem Tatar vom Rinderfilet und Miso-Jus	21,50 €

Gandlbrot, täglich frisch gebacken mit Butter und Aufstrich, 3,00 € pro Teller

Hauptgerichte

Graupen-Risotto mit ausgewählten japanischen Pilzen	22,50 €
Doraden-Filet vom Grill mit Tomaten-Oliven-Caponata und Chili-Chicorée	25,00 €
Seezungenfilet mit Garnelen-Basilikum-Füllung Sellerie-Purée und Baby-Gemüse	36,00 €
Kalbsmedaillons eigene Jus, getrüffelt Kartoffel-Purée und Pak Choi	38,00 €
Fiorentina, T-Bone Steak für 2 Personen, ca. 1.200 g mit Kräutern und Butter blondiert, Grillgemüse	100 g 12,50 €
Rinderlende vom Grill, ca. 200g, mit Portwein-Jus oder Kräuterbutter serviert mit Ratatouille & Grillkartoffeln oder MIT Rucola Salat	29,90 €

Änderungen vorbehalten





FEINKOST SPEISEN BAR

Unsere *Aperitif* Empfehlung

Franchiacorta DOCG brut
Majolini Bio

0,1 ltr, 12,50 €

Late Summer Menü

Amuse bouche

*~ *~ *~ *

Gazpacho Andaluz

*~ *~ *~ *

Tagliolini mit Sommertrüffel

*~ *~ *~ *

Doraden-Filet vom Grill
mit Tomaten-Oliven-Caponata und Chili-Chicorée

*~ *~ *~ *

Crème brûlée mit flambierten Feigen

Menüpreis inkl. Weinbegleitung pro Person 89,00 €

Eine Zusammenstellung unseres Küchenchefs, die Sie ohne Änderungen genießen sollten.

Weinbegleitung, 0,1 ltr je Gang, 5cl zum Dessert

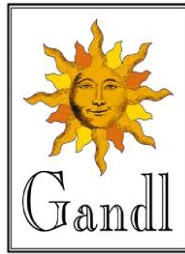
2022 Scheurebe, Steinmeer, trocken, Weingut Fogt, Q.W. Rheinhessen
*~ *~ *~ *

2022 Muschelkalk, Müller-Thurgau, trocken, Q.W. Franken, Weingut Höfeling
*~ *~ *~ *

2021 Solidarity Rosé, Carinena, Care
Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo
*~ *~ *~ *

Dolce Noans, La Tunella, 2019, Friuli Colli Orientali, DOP

Wir nehmen Ihre Menübestellung bis 20.00 Uhr entgegen.



FEINKOST SPEISEN BAR

Dessert

Mit Sahne aufgeschlagenes Yuzu-Champagner-Sorbet

With cream whipped Yuzu-Champagne Sorbet

12,50 €

Waldbeeren-Tarte auf Patisserie-Creme mit Früchten

Wild berries Tarte on Patisserie cream with fruits

13,50 €

Kleine Crème brûlée

10,50 €

1 Kugel Sorbet

Mango, Zitrone oder Erdbeere

Mango fruit, lemon or strawberry

4,50 €

Käse-Variation

Früchtesenf, Nüsse

Cheese variety, fig mustard, nuts

16,50 €

