

H & A Classics

23.02.2016

Aperitifempfehlung

Holunderblüten-Prosecco 5.50

Vorspeisen

Getrübelt Petersilienwurzelcrèmesuppe	Kleine Portion 5.50	9.00
Salat von geröstetem Hokkaido mit Ziegenquarkcrème, Walnüssen und glasierten Clementinen (veget.)		13.50
Gebratene Riesengarnelen mit zweierlei Pesto, Rucolasalat und gehobeltem Parmesan		16.00
Gebratene Lammfilets mit Baba Ghanoush, hausgemachten Falafeln und Rosmarinjus		15.50
Kalbstatar mit gebratener Jakobsmuschel, Avocado und hausgemachtem Ketchup (*)		18.50
24 Stunden sous-vide gegarte Rinderbrust mit Selleriecrème, Preiselbeeren und Trüffeljus		15.50

Hauptspeisen

Pasta & Risotto

Tagliatelle mit frischen Burgunder Trüffeln (veget.)	18.50
Risotto von Kräuterseitlingen mit geschmorter Lammschulter	18.50

Fisch & Fleisch

Filet von der Dorade mit Jakobsmuschel auf Ratatouille mit gebratenen Gnocchi	24.50
Pochiertes Schellfischfilet mit Babyspinat und Safran-Kartoffelpüree und Dijon-Senfsauce	24.50
Sautierte Kalbsleber mit Kalbsbrustravioli, Spitzkohl und Balsamicojus	20.50
Spanferkelrücken vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein mit Rosenkohl, Speckkartoffeln und Kümmeljus	24.50
Argentinisches Rib Eye-Steak mit grünen Bohnen, Kartoffelgratin, Café de Paris-Butter und Rotwein-Schalottenjus	24.50

Desserts

Mokka-Crème brûlée mit Mangosorbet und Mandelkrokant	8.00
Tiroler Nusskuchen mit Beerenragout und weißem Schokoladen Parfait	8.50
Warmer Schokoladenkuchen mit Vanilleeis und Karamellsauce	9.50
Hausgemachtes Tiramisu mit marinierten Orangenfilets und Kaffeeeis	8.50
Delikatess-Käseauswahl aus dem Hause Wingenfeld, dazu hausgemachte Kräcker, getrübelt Dattelpüree und Traubengel	12.50

Kombinieren Sie unsere Classics als Menü:

Menüauswahl 2 Gänge 34.50: Sie kombinieren eine Vorspeise mit einem Hauptgericht.

Menüauswahl 3 Gänge 39.50: Sie kombinieren eine Vorspeise mit einem Hauptgericht und einem Dessert.

Bitte fragen Sie unsere Mitarbeiter bei Bedarf nach unserer Speisekarte für Allergiker.