

Speisekarte

„Herzlich Willkommen auf Ihrer Entdeckungsreise durch unsere kulinarischen Genüsse“

„Gutes Essen ist unsere Leidenschaft, die wir gerne mit Ihnen teilen“

Unser Spargel-Menü

EUR

Zweierlei vom Holsteiner Spargel
Schaumsüppchen vom weißen Spargel mit geräuchertem Graved Lachs
Spicy Spargelsalat mit gebratener Black Tiger Prawn
2014 er, „Anpfiff“ Kerner, trocken, Deutschland - Nahe, Weingut Tobias Rickes

Duett von grünem und weißem Stangenspargel,
gratiniert mit Trüffel-Parmesan-Veloute, Bresaola Schinken
2013 er, Sommeracher Katzenkopf Silvaner Q.b.A. trocken,
Deutschland - Franken, Winzer Sommerach

Französische Maispoulardenbrust oder Doradenfilet
in Zitronenthymian gebraten auf Spargel-Blaubeer-Risotto,
Sauce Hollandaise und Portweinjus
2014 er, „Schiava“, Rosé, trocken, IGT Vigneti delle Dolomiti, Italien

Schokoladen-Malheur an Tahiti Vanille Sauce
mit marinierten Erdbeeren, Spargel-Sorbet und Engelshaar
2011 er, Pinot Gris Clos Saint-Landelin, trocken, Frankreich - Elsass, Winzer René Muré

4-Gang Menü inklusive Weinbegleitung 55,00

4-Gang Menü exklusive Weinbegleitung 45,00

Unsere Vegane Kulinarik

EUR

Zitronengrassüppchen mit Koriander,
Ingwer und gebackenem Tempura-Gemüse in Yakitorisauce
& „Aus einem Guss“, Grauburgunder, trocken, Deutschland-Pfalz,
Weingut Lukas Kesselring (0,125l)

Tatar von Avocado und Mango mit mariniertem Frisée und Wasabi-Schaum
„Old Coach Road“ Chardonnay unoaked, Neuseeland-Nelson, Seifried Estate (0,125 l)

Falafel von der Bio-Kichererbse auf orientalischem
Auberginen-Granatapfel-Püree mit gegrillter Zucchini und Spicy Tomaten Sugo
& „Vom Kalkstein“, Spätburgunder & Cabernet Sauvignon, trocken, Deutschland-Pfalz,
Weingut Ludi Neiss (0,125 l)

Panna Cotta von Kokosnuss und Bourbon Vanille
mit Himbeer-Coulis und gebrannten Mandelsplittern
Moscato Frizzante „Palesa“ Breedekloof Uni Wines, Südafrika, Breede River Valley (0,1 l)

4-Gang Menü inklusive Weinbegleitung 47,50

4-Gang Menü exklusive Weinbegleitung 37,50

Unsere Suppen

EUR

Zitronengrassuppe mit Ingwer
und gebratenem Saté Spieß vom Huhn

8,50

Schaumsüppchen von der Babymöhre mit Kokosmilch,
Koriander, Kern-Öl und gebackenem Tempura - Gemüse (vegan)

8,50

Zweierlei vom Holsteiner Spargel
Schaumsüppchen vom weißen Spargel mit geräuchertem Graved Lachs
Spicy Spargelsalat mit gebratener Black Tiger Prawn

10,00

Unsere Vorspeisen

Gegrilltes Sashimi vom Yellowfin Tuna in Sesam gebraten
auf Miso-Nussbutter mit Koriander und Frühlingslauch

18,00

Gebackene Black Tiger Prawns auf Tatar von Avocado und Mango
mit mariniertem Frisée und Teriyaki-Sauce

18,00

Duett von grünem und weißem Stangenspargel,
gratiniert mit Trüffel-Hollandaise und marinierter Rucola-Salat (vegetarisch)

15,00

Unsere Zwischengänge

	EUR
Picandou Ziegenkäse (vegetarisch) mit Feigensenf gratiniert auf Tomatenmarmelade und marinierter Öl-Rauke	15,00
Spaghettini im Parmesannest (vegetarisch) mit Spargel, Trüffelschaum und konfierten Cherrytomaten	18,00
Carpaccio vom Bresaola Schinken mit handerlesenen Blattsalaten, Tannenhonig-Balsamico und Parmesan-Splittern	15,00

Unsere Hauptgänge

Falafel von der Bio-Kichererbse auf orientalischem Auberginen-Granatapfel-Püree mit gegrillter Zucchini und Spicy Tomaten Sugo (vegan)	24,50
Cordon bleu vom Milchkalb mit Taleggio gefüllt auf Steckrübengemüse mit Preiselbeeren und Trüffeljus	26,50
Duett von Dorade und Wolfsbarschfilet auf der Haut gebraten auf Spargel-Blaubeer-Risotto mit Hummerschaum und geriebenem Meerrettich	26,50
Filet vom Zander auf der Haut gebraten in Rosmarinaromen mit Stangenspargel, „Neue Kartoffeln“ und Sauce Hollandaise	26,50
Filet vom Holsteiner Weiderind „Surf & Turf“ mit Stangenspargel, „Neuen Kartoffeln“ und Sauce Hollandaise	31,50

Unsere Desserts

	EUR
Panna Cotta von Kokosnuss und Bourbon Vanille mit Himbeer-Coulis und Fruchtsorbet (vegan)	8,50
Crêpe Suzette mit Orangenfilets, Grand Marnier, Vanilleeis und gerösteten Mandeln	8,50
Schokoladen-Malheur an Tahiti Vanille Sauce mit marinierten Erdbeeren, Spargel-Sorbet und Engelshaar	8,50

Unsere Weinempfehlung

Limitiert und nur bei uns zu genießen!!!

2013 er	Klaus Scheu / Jürgen Giesel „Zwei Gesichter“, Deutschland - Pfalz Dieser Wein ist auf dem freien Markt nicht erhältlich und ist auf 500 Flaschen limitiert. Er ist für jeden Weinliebhaber ein Muss.	75,00/ 0,75 l
---------	---	---------------

„Essen ist ein Bedürfnis, genießen ist eine Kunst.“
François VI. Duc de La Rochefoucauld