

## 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 Maispouardenbrust 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 )<br>mit Feigensenf gratiniert auf Tomatenmarmelade und mariniertes Öl-Rauke  | 15,00 |
| Spaghettini im Parmesannest ( vegetarisch )<br>mit Spargel, Trüffelschaum und konfierten Cherrytomaten          | 18,00 |
| Carpaccio vom Bresaola Schinken<br>mit handerlesenen Blattsalaten, Tannenhonig-Balsamico und Parmesan-Splittern | 15,00 |

## Unsere Hauptgänge

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

## Unsere Desserts EUR

|   |      |
|---|------|
| Panna Cotta von Kokosnuss und Bourbon Vanille<br>mit Himbeer-Coulis und Fruchtsorbet ( vegan )          | 8,50 |
| Crêpe Suzette mit Orangenfilets, Grand Marnier, Vanilleeis<br>und gerösteten Mandeln                    | 8,50 |
| Schokoladen-Malheur an Tahiti Vanille Sauce<br>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“,<br>Deutschland - Pfalz<br>Dieser Wein ist auf dem freien Markt nicht erhältlich<br>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