Mittagskarte

Salat und kleine Speisen

Großer bunter Salat (Baby Leaf Salat) mit:	
Garnelen	21 €
Rinderfiletstreifen	24 €
Belegtes Baguette mit:	
Schinken	12 €
Käse	12 €
geräuchertem Lachs	12 €

Eis

Kirsch-Cup Schokoladeneis, Vanilleeis, Kirschragout, Sahne	14 €
Sorbet-Surprise Blutorangensorbet, Limonensorbet, Mangosalat, Sahne	15 €
Kugel Eis	3,00 €
Kugel Sorbet	3,50 €

Kuchen

Kuchen und Torten erfragen Sie bitte bei unserem Servicepersonal.

Zu unseren Kaffeespezialitäten servieren wir Ihnen gern hausgemachte Pralinen für 2,50 € pro Stück.

Vorspeisen

Marinierter Chicorée, Hummus	
Haselnuss, Chimichurri	14 €
* mit Kaninchengalantine	23 €
Kräuter-Semmelkloß	
„superfein geschnitten & geröstet“	
Pilzketchup, Wildkräutersalat	16 €
* mit Coppa di Parma	24 €

Suppe

Klarer Wildfond, Wurzelgemüse	
Maultaschen	15 €

Dessert

Cappuccino halbgefroren	12 €
Kirschkompott	
Drei französische Käseklassiker	17 €
Früchtebrot, Feigensenf	

Informationen über Allergene erhalten Sie von unserem Servicepersonal.
Gern händigen wir Ihnen die schriftliche Dokumentation zur Einsicht aus.

Unsere Speisekarte mit Übersetzung in 11 Sprachen finden Sie hier:

Bester Spargel Klasse 1

170 g Spargel (klein), 250 g Spargel (groß)
Kräuterkartoffeln, Sauce Hollandaise von Hand geschlagen

mit

	klein	groß
6 Monate gereifter Coppa di Parma	19 €	26 €
2 Stück Carabineros (Königin aller Garnelen)	62 €	98 €
Kaninchengalantine	24 €	31 €
Finkenwerder Schollenfilets	24 €	31 €
Kalbsbäckchen sanft geschmort	26 €	33 €
Wildkräutersalat und Kumquats	17 €	24 €
Confierte Entenbrust	27 €	34 €
Wiener Schnitzel	29 €	36 €

Weinempfehlung

Weißwein Deutschland/Pfalz:
2022 Sauvignon blanc Qualitätswein trocken
Weingut Adriane Moll, EU-biozertifiziert
Fl. 0,75 l € 32 / Glas 0,2 l € 10

Rotwein Spanien:
2019 Condado de Haza Crianza DO (Tempranillo)
Alejandro Fernandez, Ribera del Duero
Fl. 0,75 l € 59 / Glas 0,2 l € 17