

Unsere Jahreszeiten - Empfehlungen

Vorspeise / Starter

Euro

Zweierlei Pfifferlinge

21,00

Portwein / Burrata / Pfirsich / Friséesalat

Chanterelle Medley / Port / Burrata / Peach / Frisée

Suppe / Soup

Pfifferlingscrèmesuppe

14,00

Croûtons / Kerbel

Chanterelle Cream Soup / Croûtons / Chervil

Hauptgänge / Main Courses

Tagliatelle

27,00

Parmesanschaum / Pfifferlinge / Lauchzwiebeln / Tomatenconcassée

Tagliatelle / Parmesan Foam / Chanterelles / Spring Onions / Tomato Concassée

Serviettenknödel

28,00

Pfifferlinge à la Crème / Wilder Brokkoli

Bread Dumplings / Chanterelles à la Crème / Wild Broccoli

Gebratenes Kabeljaufilet

32,00

Thymianschaum / Pfifferlingsrisotto / Glacierter Romanesco

Pan-Fried Cod Filet / Thyme Foam / Chanterelle Risotto / Glazed Romanesco

Rosa gebratenes Entrecôte

34,00

Portweinjus / Speck - Pfifferlinge / Sellerie-Nussbutterpüree

Pink Roasted Entrecôte / Port Jus / Bacon - Chanterelles / Celery - Nut - Butter Mash

Vorspeisen / Starters

Euro

Gegrillte Zucchini & Joghurt	18,00
<i>Kandierte Olive / Getrocknete Tomate / Wiesenkräutersalat / Olivenöl Perlen</i>	
<i>Karamellisierte Pinienkerne / Basilikumpesto</i>	
<i>Grilled Zucchini & Yogurt / Glacéed Olive / Hard Cured Tomato / Meadow Herbs Salad</i>	
<i>Olive Oil Pearls / Caramelized Pine Nuts / Basil Pesto</i>	
Gebeizte Gelbschwanzmakrele	21,00
<i>Purple Curry / Gegrillter Romanasalat / Grapefruit / Gesalzenes Joghurtsorbet</i>	
<i>Marinated Greater Amberjack / Purple Curry / Grilled Cos Lettuce</i>	
<i>Grapefruit / Salted Yogurt Sorbet</i>	
Blattsalate der Saison	
Limettendressing / Nüsse / Granatapfel	14,00
<i>Leaf Salad / Lime Dressing / Nuts / Pomegranate</i>	
mit Jakobsmuscheln	22,00
<i>with Scallops</i>	
mit Garnelen	22,00
<i>with Prawns</i>	
Carpaccio vom Rind	
Tomaten - Concassée / Rucola / Pinienkerne / Parmesan	19,00
<i>Beef Carpaccio / Tomato Concassée / Rocket Salad / Pine Nuts / Parmesan</i>	
mit drei Riesengarnelen	24,00
<i>with three King Prawns</i>	

Suppen & Zwischengänge / Soups & Intermediate Courses

Tomatencremesuppe / Parmesancracker	11,00
<i>Tomato Cream Soup / Parmesan Cracker</i>	
Rinderconsommé / Wurzelgemüse / Schnittlauch	14,00
<i>Consommé of Beef / Root Vegetables / Chives</i>	
Bouillabaisse "Classic"	19,00
<i>Wolfsbarsch / Jakobsmuschel / Garnele / Kaisergranat / Crostini / Sauce Rouille</i>	
<i>Bouillabaisse "Classic" / Sea Bass / Scallop / Prawn / Langoustine / Crostini / Sauce Rouille</i>	
Duett von Jakobsmuschel & Garnele	24,00
<i>Rauchschaum / Chorizo / Pomelo / Fregola Sarda Risotto</i>	
<i>Medley of Scallop & Prawn / Smoky Foam / Chorizo / Pomelo / Fregula Sarda Risotto</i>	
Tagliatelle / Parmesansauce / Grüner Spargel / Tomatenconcassée / Pinienkerne	17,00
<i>Tagliatelle / Parmesan Sauce / Green Asparagus / Tomato Concassée / Pine Nuts</i>	

Hauptgänge / Main Courses

Euro

Bouillabaisse "Classic"	34,00
<i>Wolfsbarsch / Jakobsmuschel / Garnele / Kaisergranat / Crostini / Sauce Rouille</i>	
<i>Bouillabaisse "Classic" / Sea Bass / Scallop / Prawn / Langoustine / Crostini / Sauce Rouille</i>	
Blumenkohlvariation	27,00
<i>Harissa Schaum / Barbecue Blumenkohlröschen / Geröstetes Blumenkohlpüree / Mini Karotten</i>	
<i>Eingelegter Blumenkohl (violett) / Wilder Pak Choi</i>	
<i>Medley of Cauliflower / Harissa Foam / Barbecue Cauliflower Florets</i>	
<i>Roasted Cauliflower Puree / Baby Carrots / Pickled Cauliflower (purple) / Wild Pak Choi</i>	
Tagliatelle	24,00
<i>Parmesansauce / Grüner Spargel / Tomatenconcassée / Pinienkerne</i>	
<i>Tagliatelle / Parmesan Sauce / Green Asparagus / Tomato Concassée / Pine Nuts</i>	
Gebrautes Zanderfilet	33,00
<i>Weißweinschaum / Spitzkohl / Schnittlauchkartoffeln</i>	
<i>Pan-Fried Pike-Perch Filet / Beurre Blanc / Pointed Cabbage / Chive - Potatoes</i>	
Gebrautes Lachsfilet	33,00
<i>Meerrettichschaum / Erbsenpüree / Junge Erbsen / Wilder Blumenkohl / Rote Bete Risotto</i>	
<i>Pan-Fried Salmon Filet / Horseradish Foam / Pea Puree / Baby Peas</i>	
<i>Wild Cauliflower / Beetroot Risotto</i>	
Wiener Schnitzel	34,00
<i>Kartoffel - Gurken - Specksalat / Preiselbeeren</i>	
<i>Wiener Schnitzel / Potato - Cucumber - Bacon Salad / Cranberries</i>	
Rosa gebratenes Lammkarree	38,00
<i>Portweinjus / Ratatouille / Gegrillte Kräuterseitlinge / Kräuterpolenta</i>	
<i>Pink Roasted Rack of Lamb / Port Sauce / Ratatouille / Grilled King Oyster Mushrooms</i>	
<i>Herb Polenta</i>	
Rinderfilet & Ragoût von der Ochsenbacke	45,00
<i>Portweinjus / Tomatenmarmelade / Selleriecrème / Brokkoli</i>	
<i>Filet of Beef & Ragoût of Ox Cheek / Port Sauce / Jam of Tomatoes / Crème Celery / Broccoli</i>	
Gebrautes Iberico Presa & geschmortes Bäckchen	35,00
<i>Geräuchertes Paprikapüree / Pimientos / Knoblauchkräpfen</i>	
<i>Pan-Fried Iberico Presa & Braised Cheekies / Smoked Mashed Pepper</i>	
<i>Pimientos / Garlic Beignets</i>	
Geschmorte Kalbsschulter	34,00
<i>Jus / Gebackene Speckhohnen / Balsamico Zwiebeln / Getrüffeltes Kartoffelpüree</i>	
<i>Braised Veal Shoulder / Sauce / Fried Beans with Bacon / Balsamic Onions</i>	
<i>Truffled Mashed Potatoes</i>	

Desserts / Desserts

Euro

Crème Brûlée

14,00

Ananassorbet

Crème Brûlée / Pineapple Sorbet

Sorbet Trilogie

13,00

Sorbet Trilogie

Donauwelle

15,00

Sauerkirschen / Schokolade / Joghurt / Dinkel

Chocolate Layered Cake / Sour Cherries / Chocolate / Yogurt / Spelt

Bananen Split

14,00

Brownie / Schokoladensauce / Florentiner Hippe / Vanilleeis

Banana Split / Brownie / Chocolate Sauce / Florentine Chip / Vanilla Ice-cream

Käseauswahl / Feigensenf / Bananenbrot

15,00

Assorted Cheeses / Fig Mustard / Banana Bread

Inklusivpreise

Liebe Gäste,

*wünschen Sie eine Auskunft zu den in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten,
reichen wir Ihnen gerne unsere separate Allergikerkarte.*

Dear Guest,

*Would you like to have more information on allergens in our food?
Please ask our service staff for a detailed list.*

Weine

Euro

Weiß:

		0,25 l	0,75 l
2019	<i>Riesling Martinsthal J.D. -Alte Reben- Weingut Diefenhardt / Rheingau, Deutschland</i>	15,00	44,00
2021	<i>Sauvignon Blanc Weingut Gerhard Klein / Pfalz, Deutschland</i>	14,00	39,00
2022	<i>Weisser Burgunder Weingut Dr. von Bassermann - Jordan / Pfalz, Deutschland</i>	14,00	39,00
2022	<i>Grauer Burgunder „S“ Weingut Königswingert / Nahe, Deutschland</i>	14,50	42,00
2021	<i>Lugana I Frati Trebbiano Tenuta Ca'Dei Frati / Lombardei, Italien</i>	16,00	48,00

Rosé:

2021	<i>Rosa dei Frati Sangiovese, Barbera & Gropello Tenuta Ca'Dei Frati / Lombardei, Italien</i>	16,00	48,00
------	---	-------	-------

Rot:

2020	<i>Pinot Noir vom Buntsandstein Weingut Pflüger / Pfalz, Deutschland</i>	15,50	46,00
2020	<i>„Les Jamelles“ - Grenache, Syrah, Mourvèdre Domaine Catherine Delaunay / Languedoc, Frankreich</i>	15,50	46,00
2018	<i>Carnuntum Cuvée - Zweigelt, Blaufränkisch & Merlot Weingut Gerhard Markowitsch / Carnuntum, Österreich</i>	14,50	42,00
2019	<i>Merlot Winery Slowine, Villiersdorp Cellar / Südafrika</i>	14,00	39,00
2021	<i>„LZ“ - Tempranillo, Garnacha & Mazuelo Bodegas Lanzaga Rioja / Spanien</i>	15,00	44,00

Weinschorle

9,50