

SPEISEN

Pro Tisch sind nur 4 verschiedene Gerichte möglich! Alles darüber hinaus muss situationsabhängig abgesprochen werden!

VORSPEISEN

BEILAGENSALAT 4,50€

Honig-Senf-Dressing (hausgemacht)
Tomate, Gurke, Radieschen

mit: Ziegenkäse, Honig, Walnuss 9€

CAMEMBERT-ECKEN 9€

Salat, Preiselbeeren, Brot

BURRATA DI BUFFALLA 14 €

Salat, Basilikumpesto

HUMMERSUPPE 15€

Shimeji Pilze

GEMÜSE-CURRY-SUPPE 9,50€

karamellisierte Kerne, Croutons
+ Black Tiger Garnele +3,50€

TAPAS

Brotkorb klein 3€ Brotkorb groß 5€

Räuberteller 3,50€

BROTGEDECK für 2 Personen 10€

Dip, Brot, Rohkost

GEDRIGGELDE WORSCHT 7€

Jahrgangssardine 14,50€

2022 "Joulin" 100gr

Glas Tagiaska Oliven 4,50€

JAMON SERANO 10,50€

24 Monate gereift, frisch von der Keule
dünn aufgeschnitten

BLACK TIGER GARNELEN 10,50€

4 Stück in Knoblauch-Olivenöl

KAVIAR 30GRAMM 44€

Baeriskaya Selektion vom Sibirischen Stör
mit Creme Fraîche, Brot

HAUPTGERICHTE

Die meisten Gerichte als kleine Portion -3,50€

KALBSLEBER rosa gebraten 24€

gebratene Champignons, Portwein Jus,
Bauernbrot

KALBSNIEREN rosa gebraten 24€

in Pommery-Senf-Sauce,
gebratene Pilze, Kartoffelpüree

RUMPSTEAK 280 Gramm 35€

als `Ladies Cut` 180 Gramm 26,50€

ENTRECÔTE 39€

jeweils mit: Geschmolzene Zwiebeln,
Drillingen, Portwein Jus, frischem Meerrettich

Hausgemachte Kräuterbutter +1€

MEDAILLON VOM 24€

LANDSCHWEIN

Karottengemüse, Spätzle, Pfeffer Jus

AGNOLOTTI 28,50€

Ochsenschwanzfüllung, Pilzrahmsauce,
Kräuterseitlinge

GNOCCHI (vegetarisch) 23€

mit Trüffel-Pilzrahmsauce

LINGUINE AGLIO E OLIO 20€

(vegetarisch)

mit Black Tiger Wildfang Garnelen 26€

SALATE

Alle Salate sind mit einem hausgemachten Honig-Senf-Dressing und Rohkost zubereitet.

Rinderstreifen gebraten 24,50€

Maultaschen (vegetarisch) 18€

Ziegenkäse, Honig, Walnüsse 16€

Fisch des Tages 21€

Bei Änderungswünschen behalten wir uns vor
3,50€ pro Gericht zu berechnen.

Alle Gerichte verstehen sich inkl. der aktuell
geltenden Mehrwertsteuer und Service.

**Allergien und Unverträglichkeiten
sind direkt dem Service mitzuteilen!**