

MENÜ

APERITIF DES MONATS

LILLET PEACH SPRITZ

Lillet | White peach | Limette | Mango

*auch als alkoholfreie Variante

8

4-GANG-MENÜ

*

GEBEIZTER LACHS

Gurken-Kimchi | Sesam | Meerrettich | Dill | Gurken-Apfel-Sud

**

HUMMER-SCHAUM-SÜPPCHEN

Krustentier Einlage

RINDERFILET VOM BLACK ANGUS

Kartoffel Baumkuchen | junges Gemüse | frische Pfifferlinge

Balsamico Jus

HASELNUSS CRÈME BRÛLÉE

Mango Sorbet

69

3-GANG-MENÜ VEGETARISCH

*

CREMIGE BURRATA

Auberginentatar | Ofentomate | Pesto Rosso | Brotchip

**

RAVIOLI RICOTTA-SPINAT

Ofentomate | Basilikum Crème | Parmesan-Espuma

MANGO TROMPE-L'ŒIL

Mango-Mousse | Mandel Crumble | Zitronen Sorbet

40

VORWEG

HAUSGEBEIZTER LACHS

Gurken Kimchi | Sesam | Meerrettich | Dill | Gurken-Apfel-Sud

15

MAISHÄHNCHEN CORN-BITES

Knusper-Fritten | Sweet-Chili-Aioli

9

FÜNF WILDGARNELEN

Tom-Yum | Zitronengras | Chili | Knoblauch | Tomate

14

RINDER-CARPACCIO

Rucola | Olivenöl | Zitrone | Pfifferlinge | Belper Knolle

16

CREMIGE BURRATA

Auberginentatar | Ofentomate | Pesto Rosso | Brotchip

13

AUBERGINE PARMIGANA

Miso | Getrocknete Tomate | Basilikum

9

YELLOFIN TATAKI AUF VITELLO TONNATO

Sous-vide gegartes Kalbfleisch | Salsa Tonnata | kurz angebratener
Gelbflossen-Thunfisch | Kapern | Zitrusperlen-Kaviar

19

HUMMER SCHAUM SÜPPCHEN

Krustentier Einlage

12

SALAT

ZECHEN GARTEN

Romana | Rucola | Gurke | Kirschtomaten | Honig-Senf-Vinaigrette

9

CAESAR SALAT

Parmesan-Dressing | Bio-Ei | Croûtons | Parmigiano Reggiano

12

Beides Wahlweise mit:

Maishähnchenbrustfilet

5

Rinderfiletspitzen

9

Drei Wildgarnelen

9

HAUPTSACHE

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL VOM KALB

Lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat

Kalt gerührte Preiselbeeren | Zitrone

28

SCHNITZEL VOM DEUTSCHEN BIO KIKOK

Lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat | Zitrone

17

Wahlweis mit:

Rahm Champignons

+6

Frischen Pfifferlingen

+8

RINDERFILET BLACK ANGUS 200g

Junges Gemüse | Kartoffel Baumkuchen | Balsamico Jus

29

Mit frischen Pfifferlingen

+8

KALBSRÜCKEN VON PETERS FARM

Salbei Gnocchi | getrocknete San Marzano Tomaten | Junges Gemüse

Jus

32

MOSBACHER'S CURRYWURST

Ohne Darm | Fruchtige Currysauce

Mango-Chutney | Knusper-Fritten

13

GESCHMORTES KALBS-RAHM-RAGOUT

Junges Gemüse | Hausgemachte Spätzle | Pfifferlinge

18

LACHSFILET

Kartoffelpüree | San Marzano Tomaten | Blattspinat
Hummerschaum

22

ROTBARSCHFILET

Beluga Linsen | junges Gemüse | Champagner Schaum

28

PASTA

LINGUINE GARNELEN

Knoblauchcreme | Tomaten Confit | Petersilie | Amalfi

19

PASTA AL TARTUFO

Linguine in Parmesan-Trüffel-Rahm | Sommertrüffel

21

STROZZAPRETI

Rinderfiletspitzen | Pfifferlinge | Tomate | Jus

22

RAVIOLI RICOTTA-SPINAT

Ofentomate | Basilikumcreme | Parmesan Espuma

18

LINGUINE AGLIO E OLIO

Knoblauch | Kirschtomaten | Chili | Parmesan

13

DESSERTS

MANGO TROMPE-L'ŒIL

Mango Mousse | Mandel Crumble | Zitronen Sorbet

12

HASELNUSS - CRÈME-BRÛLÉE

Mangosorbet

9

KLASISCHES TIRAMISU

Vanilleeis

11

SORBETVARIATION

Passionsfrucht | Zitrone | Kirsche

9

AFFOGATO AL CAFFÈ

Vanilleeis | kräftiger Espresso

7

Sie haben ein besonderes Wunschgericht?
Sprechen Sie uns an – gerne bereiten wir es auf Vorbestellung
für Ihren nächsten Besuch zu.

NUR AUF VORBESTELLUNG (min. 48 STD.)

DRY AGED TOMAHAWK

Rosmarin Kartoffeln | Wilder Brokkoli | Chimichurri | Pfeffer Jus
189

PICANHA VOM MILCHKALB

Kartoffel-Mousseline | glasierte Karotten | Café de paris | Jus
89

CHATEAUBRIAND VOM ANGUS RIND

Trüffelpüree | frische Pfifferlinge | Portwein Jus
95

48/70 SHORT RIBS

Coleslaw | Knusper-Fritten | BBQ-Chili-Jus
120

KARREÉ VOM IBERICO SCHWEIN

Kartoffel-Sellerie-Püree | gegrillter Spitzkohl | Thymian-Jus
145