

Unsere  
**KLASSIKER**

---

## VORSPEISEN

Carpaccio vom Sellerie 12,00€ 

*Trüffelvinaigrette, Feldsalat,  
Senfkaviar*

Thunfisch Tataki 12,00€

*Ponzu, Kimchi Gurken,  
Frühlingslauch*

Veggie Steak Tatar 11,00€ 

*Rote Beete, Linse, Reisprotein*

Maronen Cremesuppe 8,00€ 

*Rosmarin Croutons*

## HAUPTGERICHTE

Steak vom Roastbeef (Taurus Gold) 38,00€

*Pommes, Tomatenbutter, kleiner Salat*

Schweinefiletspitzen Stroganoff 25,00€

*Champignons, Essiggürkchen, Bacon,  
Duftreis*

Gebratenes Lachsfilet 25,00€

*Fisch Fumet, Duftreis, Blattspinat. Lauchöl*

Gegrillter Spitzkohl 22,00€ 

*Misosauce, Kartoffelroulade, gebratene  
Saitlinge*

## TRAGLIOLINI MIT

Gebratenen Garnelen 22,00€

*Hummerbutter Sauce, Knobi, Kräuter*

Pistazienpesto 22,00€ 

*Geröstete Kirschtomaten, Burrata*

Unsere  
**KLASSIKER**

## DESSERTS

Warmer Applecrumble 9,00€  
Vanilleeis

Dunkle Mousse au chocolat aus  
Arhuaco Schokolade 7,00€

Was ist eigentlich...?

### **Roastbeef der Marke Taurus Gold**

Premium Rindfleischmarke von  
Südamerikanischen Rindern, die in  
den Graslandschaften Uruguays  
aufwachsen. 100% Getreidefütterung,  
naturfreundliche Haltung ohne  
Beschleunigung.

### **Sticky Toffee Pudding**

Britisches Dessert aus einem dunklen,  
saftigen Biskuitkuchen, der mit  
Toffeesauce serviert wird.

### **Arhuaco Schokolade von Original Beans**

Ethische Schokolade aus nachhaltigem  
Anbau im Stammesgebiet der Arhuaco  
in Kolumbien.

Für kleine Gourmets -  
Unser Kindermenü in  
2 Gängen



## **HAUPTSPEISE ZUR WAHL**

Hähnchen Schnitzel mit  
Pommes

Nudeln mit Tomatensauce

Kleines Lachsfilet mit Kartoffelpüree

## **DESSERT**

Zwei Kugeln Eis nach  
Tagesangebot

Menüpreis 15,00€

## Umbestellungen

Grundsätzlich sind Umbestellungen bei uns möglich. Bitte beachten Sie aber, dass wir hierfür einen Aufpreis, der sich nach dem jeweiligen Aufwand richtet, berechnen.

# SAISONALES

---

## VORSPEISEN

Entenleber Venezianische Art 13,00€  
*Glasierte Zwiebeln, Weißwein, Petersilie*

Gerösteter Markknochen 12,00€  
*Brot, Radieschen, Salatgarnitur*

Confit de canard 12,00€  
*Entenkeule bei Niedrigtemperatur in eigenem  
Fett gegart und knusprig ausgebacken,  
marinierter Wildkräutersalat, grüner Apfel*

## HAUPTGERICHTE

Filet vom Rotbarsch 24,00€  
*Buntes Gemüse, Safransauce, Duftreis*

Wildgulasch 26,00€  
*Kartoffelroulade, Rotkohl*

Zweierlei von der Ente 28,00€  
*Brust und confit de canard, dunkle  
Portweinjus, Kartoffelroulade, Rotkohl,  
Aperol Orangen*

Gnocchi Cacio e Pepe 19,00€   
*Gestoßener Pfeffer, Pecorino, kleiner Salat*