

Menü für Freunde / ***Menü for friends***

Suppe / Soup

Feine Kartoffel-Meerrettichschaum Suppe
Rosa Beeren | Kresse | Lachs
Potato-Horseradishfoam Soup
Pink berries | Cress | Salmon

Vorspeise/Starter

Carpaccio von der gebratenen Entenbrust
Dijonnaise | Walnuss | Kürbis
Carpaccio from the roasted duck breast
Dijonnaise | Walnut | Pumpkin

Hauptgang/Main course

Kalbsrücken unter der Nusskruste
Schmelztomate | Grüner Spargel | Sherry |
Kartoffelplätzchen
Saddle of veal under a crust from Nuts
Melted tomato | Green asparagus | Sherry |
Kind of potato

Nachtisch/Dessert

Trilogie von der Mousse
Tonkabohne | Marone | Beere
Trilogy from Mousse
Tonka bean | Chestnut | Berry

3-Gang-Menü mit Suppe
45,00

3-Gang-Menü mit Vorspeise
55,00

4-Gang Menü
59,00

Suppen/ Soups

Schaumsüppchen von Gartenkräutern
Gnocchi | Rosa Beeren | Shiso
Foam soup from herbs
Gnocchi | Pink berries | Shiso
9,00

Katalanischer Fischeintopf
Safran | Croûtons | Meeresfrüchte
Fish stew „catalan“
Saffron | Croutons | Seafood
14,50

Vorspeisen/ Starters

Gebratener Pulpo
Schmelztomate | Blumenkohl | Pesto |
Kartoffelstroh
Fried pulpo
Melted tomato | Cauliflower | Pesto |
Straw from potato
21,00

Vitello Tonnato „2.0“
Tatar | Wachtel-Ei | Kartoffel Chips
Vitello Tonnato "2,0"
Tatar | Quail egg | Chips from potato
18,00

Carpaccio vom rosa gebratenen Roastbeef
Dijonnaise | Pinienkerne | Wildkräuter |
Parmesan
Roastbeef - Carpaccio
Dijonnaise | Pine nuts | Wild herbs | Parmesan
18,50

Riesengarnelen vom Grill
Aioli/Knoblauchbrot
Grilled king prawns
Aioli | garlic bread
19,00

Vegetarische Vorspeisenvariation ab Zwei Personen

Pilzsalat | Auberginen Plätzchen | Ziegenkäse |
Paprika | Zucchini | Rote Bete
Vegetarian starter variation
Mushroom salat | Eggplant | Goat´s cheese |
Pepper | Zucchini | Beetroot
18,00 p.P.

Salate/ Salads

Großer Salat mit gebratenen Pilzen
Ziegenkäse | Orange | Pinienkerne
Large salad with grilled mushrooms
Goat's cheese | Orange | Pine nuts
16,50

Großer Salat mit Rinderfiletstreifen
Zwiebelmarmelade | Parmesan | Croûtons
Large salad with strips of beef fillet
Onion jam | Parmesan | Croutons
19,50

Vegan/ Vegan

Linsen Curry
Frühlingsgemüse | Chutney | Wildkräuter |
Kokosnuss
Curry from lenses
Spring vegetables | Chutney | Wild herbs |
Coconut
18,00

Vegetarisch/ Vegetarian

Risotto
Lauch | Pilze | Maronen | Ziegenkäse
Risotto
Leek | Mushrooms | Chestnuts | Goat´s Cheese
18,00

Fisch/ Fish

Seesaibling auf der Haut gebraten
Kartoffel-Kresse-Püree | gerösteter Blumenkohl |
Schmelztomate | Rieslingschaum
Arctic char fish fried on the skin
Mashed potatoes with cress | Roasted cauliflower |
Melted tomato | Foam from riesling
26,00

Wolfsbarsch vom Grill
Gnocchi | Zweierlei Karotte | Lauch
Sea Bass
Gnocchi | Two kinds of carrots | Leek
26,00

Fleisch/ *Meat*

Tagliatelle mit Gänsefleisch
Wurzelgemüse | Maronen | Wildkräuter
Tagliatelle with goose meat
Root vegetables | Chestnuts | Wild herbs
23,00

Wiener Schnitzel mal anders
Wildschwein | Maronen-Nuss-Mantel | Pak Choi |
Röstkartoffeln | Trüffelmayonnaise
Schnitzel from wild boar
Chestnut | Nuts | Pak choi | Roasted potatoes |
Truffle mayonnaise
23,00

Ochsenbäckchen
Fingermöhren | Wilder Brokkoli | Kartoffel-
Trüffelpüree | Jus
Ox cheeks
Carrots | Wild broccoli | Mashed potato with
truffle | Jus
24,00

Involtini vom Kalbsrücken
Winterliches Gemüse | Gnocchi | Pilze | Jus
Involtini from saddle of calf
Vegetables | Gnocchi | Mushrooms | Jus
26,00

Lammcarré unter Chorizo Kruste
Hausgemachte Schupfnudeln | Sesam Brokkoli |
Sherry - Jus
Rack of lamb under a crust of chorizo
Selfmade finger-shaped potato dumplings |
Sesame broccoli | Sherry-jus
31,00

¼ Gans
Honig-Sesam-Kruste | Beifußsauce | Rotkohl |
Grünkohl | Kartoffelklöße
¼ Goose
Crust of Honey and sesame | Mugwortsauce |
red cabbage | Kale | Potato dumpling
31,00

Dry-Aged-Beef

Dry Aged Steaks sind die besten Steaks der Welt. Traditionelles Reifeverfahren von Rindfleisch am Knochen. Reifebedingungen 21 bis 28 Tage, bei 60% Luftfeuchtigkeit und ein Grad Temperatur. Fleisch verändert seinen Geschmack durch enzymatische Aktivitäten im Muskel.

Dry Aged Steaks are the best steaks in the world. Traditional ripening of beef on the bone. Maturation conditions 21 to 28 days, at 60% humidity and one degree of temperature. Meat changes its taste through enzymatic activities in the muscle.

Rumpsteak
Wilder Brokkoli | Trüffel-Parmesan-Kartoffeln | Jus
Rumpsteak
Wild broccoli | Truffle-parmesan-potatoes | Jus
29,00

Chateaubriand Für Zwei Personen

Wilder Brokkoli | Trüffel-Parmesan-Kartoffeln | Jus
Chateaubriand
For two persons
Wild broccoli | Truffle-parmesan-potatoes | Jus
36,00 p.P.

Dessert/ *Dessert*

Winterliche Eis Variation
Karamellisierte Nüsse | Zimtcrumble
Icecream variation
Caramelized nuts | Cinammon-crumble
8,50

Mohnparfait
Kirschen | Pistazien | Weiße Schokolade
Poppyparfait
Cherry | Pistachios | White chocolate
9,50

Veranstaltungen

Valentinstag

am 14. Februar 2022 ab 18.00 Uhr

Liebe geht durch den Magen
Ganz getreu nach diesem Motto hat unser
Küchenchef ein ganz besonderes 4-Gang
Valentinstags-Menü kreiert.

Lassen Sie sich verwöhnen
Verbringen Sie mit Ihrem Lieblingsmenschen
schöne Stunden zu Zweit in unserem Restaurant
und genießen Sie die Zweisamkeit bei guter
Live-Musik.

EUR 99,00 für zwei Personen
Zzgl. Getränke

Italienischer Abend

am 08. April 2022 ab 18.00 Uhr

La Dolce Vita
Kosten Sie von der Vielfalt italienischer Speisen
und essen Sie wie zu Hause bei „la Mamma“.

Italienische Nacht erleben
Tauchen Sie ein in die Welt voller Temperament
und leidenschaftlicher Live-Musik. Erleben Sie
landestypische Weine und echte italienische
Klassiker.

EUR 89,00 pro Person
Inkl. Essen und Getränke
(Rot- und Weißwein, Bier, Wasser, Soft- und
Heißgetränke)

Muttertag

am 08. Mai 2022 ab 12.00 Uhr

Es ist Zeit, um „Danke“ zu sagen
Genießen Sie mit Ihrer Familie unser umfangreiches
Muttertagsbüffet.

Genießen Sie den Muttertag
mit marktfrischen Salaten, raffinierten Vorspeisen,
dampfender Suppe, verschiedenen schmackhaften
Hauptgängen mit dazu passenden Beilagen und
köstlichen Desserts.

EUR 49,00 pro Person
Inkl. Essen und Aperitif
(Kinder bis 6 Jahre sind kostenfrei und
Von 6 – 12 Jahren zahlen sie den halben Preis

Spanischer Abend

am 20. Mai 2022 ab 18.00 Uhr

Viva España
Spanisches Temperament und Leidenschaft – das
Land am Mittelmeer bietet viele köstliche Gerichte
und eine bunte kulinarische Welt.
Spanische Gelassenheit und Essen in geselliger
Runde.

Spanische Vielfalt erleben
Erleben Sie zu guter Live-Musik typisch spanische
Speisen und erleben Sie einen Abend wie im Urlaub.

EUR 89,00 pro Person
Inkl. Essen und Getränke
(Rot- und Weißwein, Bier, Wasser, Soft- und
Heißgetränke)