

APERITIF & ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

0,1 l | 0,75 l

Blanc de blancs brut Kerner Müller-Thurgau Riesling Gut Wilhelmsberg	11,00 65,00
Taittinger Réserve Brut	22,00 140,00
Taittinger Prestige Rosé Brut NV	22,00 140,00
Prosecco alkoholfrei	8,00 50,00

COCKTAILS ALKOHOLFREI

Virgin Sbagliato Martini Vibrante Martini Floreale Prosecco	10,50
Ginger Lemonade Ingwer Zitrone Soda	10,50

MENU du Chef

HUMMERSALAT D|F|G|J|L

French Dressing | Zitrusfrüchte | Frühlingskräuter

Lobster salad – French Dressing | citrus fruit | Spring Herbs

SAMTSUPPE VON WEIßEM SPARGEL A|G

Schnittlauch | Braune Butter

Velvet soup of white asparagus – Chives | brown butter

GEBRATENES STEINBUTTFILET A|D|F|G

Beurre Blanc | Blattspinat

Turbot filet – beurre blanc | Spinach

GESCHMORTE KALBSSCHULTER F|G|I

Risotto | Safran | Tomate

Braised veal shoulder – Risotto | Saffron | Tomato

JOGHURTEIS G

Erdbeere | Rhabarber | Holunder

Yogurt ice cream – strawberry | Rhubarb | Elder



5 GANG 142

5 COURSES

4 GANG OHNE STEINBUTT 112

4 COURSES WITHOUT TURBOT FILET

Menu Vert

SALAT VOM HEIMISCHEN GEMÜSE F|G|I|J|L

Grüne Sauce | Haselnuss | Rapsöl

Salad of local vegetables – green sauce | Hazelnut | Rapeseed oil

SAMTSUPPE VON WEIßEM SPARGEL A|G

Schnittlauch | Braune Butter

soup of white asparagus – Chives | brown butter

SAFRANRISOTTO F|G|J|L

Bärlauch | Kirschtomate

Saffron risotto – wild garlic | cherry tomato

VALHRONA ARAGUANI A|C|G|H

Ananas | Kokos | Limette

Valhrona Araguani – Pineapple | coconut | Lime



4 GANG 84

4 COURSES

WEISSWEIN Empfehlung

0,1 l | 0,75 l

2021 Illusion - blanc de noir Meyer-Näkel Ahr Deutschland <i>Steinfrüchte Melone</i>	9,00 56,00
2021 Ungsteiner Nussriegel Riesling Rings Pfalz Deutschland <i>maskulin zitrusnoten rassig</i>	13,50 80,00
2019 Altare Clos Venturi Korsika Frankreich <i>Tropische Früchte Aprikose cremig</i>	17,50 105,00
2020 Chablis premier cru „Montmain“ Louis michel & Fils Burgund Frankreich <i>Kandierte zitrone orangen Birnen</i>	16,00 95,00

ROSÉWEIN Empfehlung

0,1 l | 0,75 l

2021 SOF Toscana Rosé Tenuta di Biserno Toskana Italien <i>frisch fruchtig zart duftig</i>	15,00 86,00
---	---------------

ENTRÉE | VORSPEISEN

SALAT VOM HEIMISCHEN GEMÜSE <small>F G I J L</small> Grüne Sauce Haselnuss Rapsöl <i>Salad of local vegetables – green sauce Hazelnut Rapeseed oil</i>	22,00
HUMMERSALAT <small>D F G J L</small> French Dressing Zitrusfrüchte Frühlingskräuter <i>Lobster salad – French Dressing citrus fruit Spring Herbs</i>	36,00
TATAR VOM HOLSTEINER OCHSEN <small>A F G J L</small> Crème Fraiche Schalotte Zitrone <i>Beef tatar - crème fraîche shallot lemon</i>	24,00
25 GRAMM AKI BLACK LABEL KAVIAR <small>A C D G</small> Französische Crème Fraîche d'Isigny Brioche <i>Black Label Kaviar 25g - Crème d'Isigny Brioche</i>	34,00
SAMTSUPPE VON WEIßEM SPARGEL <small>A G</small> Schnittlauch Braune Butter <i>soup of white asparagus – Chives brown butter</i>	18,00

LES PLATS | HAUPTGÄNGE

SAFRANRISOTTO <small>F G J L</small> Bärlauch Kirschtomate <i>Saffron risotto – wild garlic cherry tomato</i>	29,00
GEBRATENES STEINBUTTFILET <small>A D F G</small> Beurre Blanc Blattspinat Petersilienkartoffeln <i>fried turbot fillet – beurre blanc spinach Parsley potatoes</i>	58,00
GESCHMORTE KALBSSCHULTER <small>F G I</small> Risotto Safran Tomate <i>Braised veal shoulder – Risotto Saffron Tomato</i>	44,00
WEIßER LÜNEBURGER HEIDE SPARGEL <small>C G L</small> Petersilienkartoffeln Sauce Hollandaise <i>White asparagus – Parsley potatoes sauce hollandaise</i>	32,00
MIT KATENSCHINKEN <i>With „katenschinken“</i>	+9,50
MIT WIENER SCHNITZEL <small>A C F G</small> <i>With „Wiener schnitzel“</i>	+19,00
MIT STEINBUTTFILET <small>A D G</small> <i>With turbot fillet</i>	+32,00

ROTWEIN Empfehlung

0,1 l | 0,75 l

2020 Das kleine Kreuz Weingut Rings Pfalz Deutschland <i>Dunkle Kirsche schwarzer Pfeffer samtige Tannine</i>	14,00 80,00
2017 Terra de Cuques Negre Terroir al Limit Priorat Spanien <i>Schwarzkirsche Holunder samtige Tannine</i>	14,50 85,00
2020 Marsannay „La montagne“ Charlopin Tissier Burgund Frankreich <i>waldbeeren himbeeren Rosenblüten</i>	20,00 120,00
2020 Il Pino Tenuta di Biserno Toskana <i>Dunkle Beeren süße Gewürze</i>	20,00 120,00



Gerne reichen wir Ihnen auch unsere große Weinkarte.

We would also be happy to offer you our large wine list

DESSERT I

NACHSPEISEN

JOGHURTEIS ^G **19,00**

Erdbeere | Rhabarber | Holunder

Yogurt ice cream – strawberry | Rhubarb | Elder

VALHRONA ARAGUANI ^{A|C|G|H} **20,00**

Ananas | Kokos | Limette

Valhrona Araguani – Pineapple | Coconut | lime

FRANZÖSISCHE KÄSEAUSSWAHL ^{a|G|H|J|L} **19,50**

Feigensenf | Früchtebrot | Trauben

French cheese selection – Fig mustard | Fruit bread | Grapes

DESSERT- & LIKÖRWEIN

Tawny Port 10 years old 5 cl **11,00**

Graham's, Vila Nova de Gaia

2019 Riesling Auslese 5 cl **10,00**

Trittenheimer Apotheke

Weingut Rosch | Mosel | Deutschland

„Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung“

A=Glutenhaltiges Getreide, B=Krebstiere, C=Eier, D=Fische, E=Erdnuss, F=Soja, G=Milch / Laktose H=Schalenfrüchte, L=Sellerie, M=Senf, N=Sesam, O=Sulphite, P=Lupinen, R=Weichtiere

„Zusatzstoffinformation gemäß Codex-Empfehlung“

1=Farbstoff, 2=Konservierungsstoff, 3=Antioxidationsmittel, 4= Geschmacksverstärker, 5 =geschwefelt, 6 =geschwärzt, 7 =Phosphat, 8 =Milcheiweiß,

9 =koffeinhaltig, 10 =chininhaltig, 11 =Süßungsmittel, 13 =gewachst

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH IN EURO INKLUSIVE DER GÜLTIGEN GESETZLICHEN MWST.
ALL PRICES ARE QUOTED IN EUROS INCLUDING THE APPLICABLE STATUTORY VAT.