

VORSPEISE



SPECIAL

Riesengambas im Wasabi-Tempuramantel

mit Japanischer Mayonnaise
marinierten Sushizu Gurken und Mangosalat



24

Steak Tatar neu interpretiert

angemacht mit Olivenöl, Kräutersalz
Pfeffer und Senf dazu ein pochiertes frittiertes Landei
und geröstetes Schweizer Krustenbrot

19

Kaltes Kartoffel-Lauch-Süppchen

mit Würfeln vom hausgebeizten Wildlachs

9,50

Ostfriesischer Matjes aus Emden

in Apfel-Joghurt-Crème fraîche
mit neuen Dillkartoffeln

15

Gedeckpreis für Brot, Brezel, Salz- und hausgemachte Trüffelbutter
sowie Tiroler Schinken – wird ohne Bestellung gereicht – 2,90 p.P.



HAUPTSPEISE

Unsere Klassiker

Lachstatar

Tatar vom rohen, hausgebeizten Norwegischen Lachs
mit schwarzem Rettich, Wasabi Gurken
dazu Kartoffelrösti und Limonen Crème fraîche

15,50 | 18,50

Wiener Kalbsschnitzel

mit Bratkartoffeln und Gurkensalat

28

Chateaubriand für 2 Personen

Filetmittelstück ca. 500 g Rohgewicht
mit Sauce Béarnaise, Pfeffersauce
gebratenem Gemüse und
Pommes frites oder Rosmarinkartoffeln

45 p.P.

Aus unserer Pastamanufaktur

Trüffeltaglierine

mit Sauce von weißen Alba Trüffeln
und gehobelten Sommertrüffeln

19,90 | 25

Pasta mal anders

Taglierine mit frischen Feigen
crispy Serrano Schinken, confierten Tomaten
und Ziegenkäse-Thymianhonig-Sauce

17 | 23

Vegane Bowl

Quinoa, Granatapfel, Pak Choi, Avocado
Edamame, Süßkartoffeln und Reis

19,90



Salat mit heimischem Superfood

saisonale Blattsalate, Wildkräuter
und unser Spezialdressing mit Frankfurter Kräutern
dazu geröstetes Sonnenknacker Vollkornbrot
vom Backhaus Bürger

wahlweise serviert mit

Rinderfiletwürfeln und Sauce Tartare

25

Würfeln von der französischen Maishähnchenbrust
und Sweet Chili Sauce

19

Riesengambas vom Grill
und Limonen Crème fraîche

24

Teriyaki Lachs

mit Enoki Pilzen, Sesam Pak Choi, Edamame
und Udon Nudeln

27

Saltimbocca alla Romana

mit Sugo di Pomodori, grünem Spargel
und cremiger Polenta

27

Black Angus Beef Filet

mit Pfeffersauce, gebratenem Gemüse
und Rosmarinkartoffeln

120 g Rohgewicht = 28 | 200 g Rohgewicht = 37

SPECIAL

Pimp my meal

Trüffel Pommes mit gehobelten Sommertrüffeln
Parmigiano Reggiano und getrüffelnder Mayonnaise

15



DESSERT

SPECIAL

Crêpe Suzette

am Tisch flambiert mit Orangenfilets
und Walnusseis

15

Hausgemachte Tarte

Bitte fragen Sie unser Servicepersonal
nach dem Tagesangebot
dazu Vanilleeis

8,50

Himbeer-Sorbet

mit Prosecco aufgegossen

7,50

Geeistes Beerensüppchen

mit Baiser und Kokos-Eis

11,50

SPECIAL

Macarons

Auswahl an in unser Pâtisserie
handgemachter Macarons

Schokolade | Minze | Limette
Pistazie | Himbeere | Salted Caramel

1,80 pro Stück

