

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 das pochierte gebackene Gelb eines Landeis
und geröstetes Schweizer Krustenbrot

19

Carpaccio vom Piemontese Fassona Rind

mit sautierten Artischocken, Olio Extra Vergine „Sabina“ DOP
getrüffelter Mayonnaise und Parmigiano Reggiano

19,90

Gazpacho Andaluz

mit geröstetem Brotchip und Tomaten-Gurken-Paprika-Bouquet

9,50

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 Tiroler Speck Bratkartoffeln und Gurkensalat

28

Chateaubriand für 2 Personen

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

47 p.P.

Aus unserer Pastamanufaktur

Trüffeltagliarino

mit Sauce von weißen Alba Trüffeln
und gehobelten Sommertrüffeln

19,90 | 25

Bucatini al Limone

vegetarisch zubereitet mit Spinat, Tomate
Fenchel und Pinienkernen

17,50

wahlweise serviert mit

sautiertem Mittelmeer-Pulpo und Kräuter Gremolata

25

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

Dorade Royal aus saarländischer Bio-Aquakultur

mit Fenchel-Tomaten-Bruschetta
und Risotto alla Milanese
24,50

Kotelette vom iberischen Eichelschwein

(ca. 220 g Rohgewicht) in Nussbutter gebraten
mit sautierten Pfifferlingen, Estragonschaum
und Kartoffel-Erbсен-Stampf
28,50

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 getrüffelter Mayonnaise

15



DESSERT

SPECIAL

Crêpe Suzette

am Tisch flambiert mit Orangenfilets
und Walnusseis

15

Himbeer-Sorbet

mit Prosecco aufgegossen

7,50

Sommerliche Trilogie von der Valrhona Schokolade

mit Aprikosen-Pfirsich-Ragout

13,50

Crème brûlée à la Vanille

mit frischen Beeren und Schokoladenknusper

11

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

