

BEGLEITEND ZUM APÉRITIF...

OLIVENTAPENADE feine Tomatenwürfel Olivenöl vegan	5,50
KLEINER FLAMMKUCHEN Ziegenkäsecreme konfierte Tomate Rauke	8,50
KARAAGE Wasabi-Mayo Koriander knusprige KIKOK Wings mit Ingwer, Knoblauch und Soja mariniert	13,00
JAHRGANGSSARDINEN 2019	15,50
TIA MARAA irische Felsenauster 3 Stück Zitrusmarinade	19,50

DANACH ALS VORSPEISE ODER ZWISCHENGERICHT...

FESTTAGSSUPPE Flädle Grießnocke Maultasche Wurzelgemüse	12,00
RAHMSUPPE VON GARTENKRÄUTERN gebeizter Lachs Croûtons	14,50
WILDKRÄUTERSALAT vegan Gartenkräuter Rohkostsalate Schatzhauserdressing dazu: karamellierter Ziegenkäse nicht vegan! gebratene Maispouardenbrust mit Soja und Chili nicht vegan!	14,00 +12,50 +13,00
TOMATEN-BROTSALAT vegan Basilikumpesto rote Zwiebel Rauke dazu: 125g Büffelmozzarella nicht vegan!	17,00 +7,20
QUICHE LORRAINE Schnittlauchschmand Lauch Speck Bauernschinken marinierter Champignonsalat	21,00
GLASNUDELSALAT Gemüse Koriander geblähter Miso-Lachs Chili	23,00
RINDERTATAR klassisch angemacht dazu: Bratkartoffeln 30g N25 Oscietra Imperial Kaviar	28,00 +7,20 +80,00

ZUM HAUPTGANG...

HAUSGEMACHTE MAULTASCHEN Rinderbouillon Kartoffel-Gurkensalat Zwiebelschmelze	22,00
LINGUINE Paprika-Limettencrème Burrata Olive Olivencrumble	22,50
NEBRASKA BRISKET BURGER Rinderbrust 48 Stunden gegart Cheddar Paprika gepickelte rote Zwiebel Fries Chili-Mayo	24,50
SIEDFLEISCH Meerrettichcreme Bouillongemüse Apfel-Meerrettichsalat Spinat	29,00
HECHTNOCKEN Krustentierschaum grüner Spargel Schnittlauchkartoffeln	29,50
ZANDERSCHNITTE krosse Haut Rieslingsauce Lauch mit Pfifferlingen geschwenkt Kartoffelpüree	35,50
SANKT-JAKOBSMUSCHEL PULPO BOUCHOT-MUSCHEL Limettenrisotto Wurzelgemüse Champagneresschaum	49,00
RINDERFILET STROGANOFF Rote Beete Gewürzgurke Spätzle Romanasalat	49,00

...ODER VOM LAVASTEIN-GRILL

OJO DE AGUA RIBEYE-STEAK 300g	55,00
GREATER OMAHA CLUB-STEAK ca 650g am Knochen gereift	134,00
GREATER OMAHA PORTERHOUSE-STEAK ca 1200g am Knochen gereift ca 45 Minuten	199,00

...dazu jeweils:

wilder Brokkoli mit Yuzu und Sesam | Fries | Café de Paris Butter

BLEIBEN NOCH DIE DESSERTS...

ZITRONEN-TARTE

Manjari-Schokoladencreme | Passionsfrucht | Sauerrahmeis 15,00

SCHOKOLADENKUCHEN | lauwarm

marinierte Erdbeeren | Vanilleeis 15,00

PFIRSICH-CRUMBLE

Limette | Joghurt | Portwein | Pfirsicheis 15,00

"TIRAMISÙ"

Mandelkrümel | Brombeere | Pistazieneis 15,00

SORBET | EIS

je Kugel 3,90

KUCHEN | TORTEN

nach Tagesangebot | bis 18:00

... UND DAZU EIN GLAS SÜSSEN WEIN

2020 JURANÇON "CUVÉE THIBAUT" MOELLEUX 0,1l | 14,00
Domaine Bellegarde, Jurançon

2017 VOUVRAY "LE MONT" MOELLEUX 0,1l | 20,00
Domaine Huet, Loire