

BEGLEITEND ZUM APÉRITIF...

OLIVENTAPENADE feine Tomatenwürfel Olivenöl	5,50
GEBACKENE AUBERGINE Miso Bonitoflakes Sesam	11,00
KARAAGE Wasabi-Mayo Koriander knusprige KIKOK Wings mit Ingwer, Knoblauch und Soja mariniert	13,00
RÖSTBROT luftgetrockneter Schinken Ziegenkäsecreme Kirschtomate Rucola	15,00
JAHRGANGSSARDINEN 2019	15,50
TIA MARAA AUSTER 3 Stück Zitrusmarinade Schnittlauch Kartoffelkrusten	19,50

DANACH ALS VORSPEISE ODER ZWISCHENGERICHT...

BÄRLAUCHVELOUTÉ geschwenkte Sot l'y laisse Croûtons	13,00
REHESSENZ Gemüseperlen Raviolo vom Reh	18,00
WILDKRÄUTERSALAT Gartenkräuter Rohkostsalate Schatzhauserdressing dazu: karamellisierte Ziegenkäse gebratene Maispouardenbrust mit Soja und Chili	14,00 +12,50 +13,00
SAUER-SCHARFER PAPAYASALAT Gurke Karotte Erdnuss Koriander dazu: glasierter Rinderrückentranche mit Soja und Schnittlauch	19,50 +23,00
QUINOA BOWL Gemüse Tofu Kimchi Zitruscreme Sojamarinade dazu: geblähter Miso-Lachs	20,50 +14,00
QUICHE VON GRÜNEM SPARGEL geräucherte Forelle Forellenkaviar Spinat Meerrettichmarinade	21,50
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 Salsiccia Friarielli Kirschtomaten Olive Parmesan	22,50
NEBRASKA BRISKET BURGER Rinderbrust 48 Stunden gegart Cheddar Paprika gepickelte rote Zwiebel Fries Chili-Mayo	24,50
COQ AU VIN kräftige Jus mit Schnittlauch Frühlingsgemüse Spätzle	28,00
RISOTTO VON GRÜNEM UND WEIßEN SPARGEL Loup de Mer Krustentierschaum	31,50
RAGOÛT FIN gebackenes Kalbsbries Champignons Blätterteigkissen	32,00
ZANDERSCHNITTE krosse Haut Rieslingsauce Spinat mit Morcheln geschwenkt Kartoffelpüree	35,50
BADISCHER STANGENSPARGEL Sauce Hollandaise kleine Kartoffeln dazu: Wiener Schnitzel gebratenes Wolfsbarschfilet	26,50 +17,00 +17,00

...ODER VOM LAVASTEIN-GRILL

OJO DE AGUA RIBEYE-STEAK 300g	55,00
GREATER OMAHA CLUB-STEAK ca 650g am Knochen gereift	115,00
GREATER OMAHA PORTERHOUSE-STEAK ca 1200g am Knochen gereift ca 45 Minuten	199,00

...dazu jeweils:

grüner und weißer Stangenspargel | Kartoffelgratin | Sauce Béarnaise

BLEIBEN NOCH DIE DESSERTS...

TOPFENSCHAUM

Rhabarberkompott | Streusel 15,90

SCHOKOLADEN-FONDANT | heiß gebacken – lauwarm serviert

Zitrusfrüchtekompott | Vanilleeis 15,90

“MILLEFEUILLE”

Sauerrahm | Apfel | karamellierter Blätterteig 15,90

ERDBEEREN ROMANOFF

Crumble | Vanillesahne | Pistazieneis 15,90

SORBET | EIS

je Kugel 3,90

KUCHEN | TORTEN

nach Tagesangebot | bis 18:00

... UND DAZU EIN GLAS SÜSSEN WEIN

2021	JURANÇON “CUVÉE THIBAUT” MOELLEUX Domaine Bellegarde, Jurançon	0,1l 14,00
------	---	--------------