



EMPFEHLUNG

APERITIF

SUNSET PASSION

Aperol | Prosecco | Limettensaft | Maracujasaft
8.90

CHANDON GARDEN SPRITZ

0,15l | 9.90

GERARD BERTRAND AN 1618

Ein eleganter Heritage AN 1618 Picpoul de Pinet AOP aus dem Languedoc in Südfrankreich.

Am Gaumen frisch und lebendig mit feinen Noten von Zitrusfrüchten und Weißdorn, mineralisch geprägt und mit einem klaren, harmonischen Abgang 0,15l | 8.70

FRÜHLINGSMENÜ

VORSPEISE

Beef Tataki | Ponzubutter | Sesam | Koriander | rote Zwiebeln | Frühlauch
^{E,11}
11.50

HAUPTGANG

Thunfischsteak, rare gegrillt | Wasabi-Kartoffelstampf |
Pak Choi | Zitronen-Weißweinschaum
^{D,E,M,15}
32.90

DESSERT

Mochi (japanische Eispralinen) |
Passionsfrucht-Mango | Kokosnuss | Erdbeer-Käsekuchen
^{D,11,K}
10.50

**Dazu reichen wir wahlweise ein Glas 0,15l von unseren
Q EINS WEISSBURGUNDER oder Q ZWEI SPÄTBURGUNDER
und zum Abschluss einen Ramazzotti auf Eis und Zitrone.**

3-Gang-Menü
49.00



VORSPEISEN

ANTIPASTI

gegrilltes-mariniertes Gemüse |
Aubergine | Zucchini | Paprika | Champignons | Pimentos |
Kalamata-Oliven | Artischockenherzen | grüner Spargel | Kapernäpfel | Aioli

^{2,3,5,E,11}
14.90

Brotkorb mit Dips
Klein 3.90 | Groß 6.80

1 Kugel Büffelmozzarella + 7.90
3 Scheiben Serranoschinken + 7.90
3 gebratene Garnelen + 7.90

BRUSCHETTA

feines Tomaten-Concassée | rote Zwiebeln | Basilikum | geröstetes Ciabatta

^{L,11}
9.90

GARNELEN ROSÈ

6 gebratene Garnelen | Knoblauch-Öl | Cocktailtomaten |
Aioli Dip | geröstetes Krustenbrot
-serviert in einer Kupferpfanne-

^{A,8,D,E,11}
17.90

VITELLO TONATO

Rosa sous-vide Kalb | Thunfischcreme | frittierte Kapern |
kleiner Feldsalat

^{E,11,L,8,B,D}
16.90

CARPACCIO VOM RIND

Jordan Olivenöl | Rucola | Zitrone | Grana Padano

^{L,1}
18.50

KNUSPRIGER HIRTE

Hirtenkäse in Brickteig | Blattpetersilie | zweierlei Spargel |
salzige Erdnüsse | Passionsfruchtdressing

^{E,11,D,L,A,8}
14.90



SALAT

GEMISCHTER SALAT

zarte Pflücksalate | Karottenhobel |
Kirschtomaten | Salatgurken |
geröstete Kerne | Croûtons

Dressing:

Balsamico | Tomate-Basilikum | Passionsfrucht

^{11, E, L}
11.50 | 14.00

CAESAR SALAD

Romanasalat | gerösteter Speck | Grana Padano |
Anchovis | Kapernäpfel

^{2, 3, 4, 8, A, D, E, L, 11}
12.90 | 14.90

3 gebratene Garnelen + 7.90
gebratene Maispoularde + 7.90
Falafel von Roter Beete + 6.90

SUPPE

KRUSTENTIER-SCHAUMSUPPE

gebratene Jakobsmuschel | Zuckerschoten | Croûtons

^{11, C, N, B, 15}
10.50

SPARGELCREMESUPPE

Spargelsuppe | Croutons

^{8, D, E}
8.90



PIZZA

PIZZA KLASSIKER

Margherita 12.90 | Salami 13.90 | Tonno 14.90 |
Prosciutto e Funghi 14.90 | Hawaii 15.90 | Diavola 16.90
8,D,I1

SERRANO

Tomatensugo | Mozzarella | Rucola | Serrano
8,D,I1
16.90

PRIMAVERA

Tomatensugo | Büffelmozzarella | Cocktailtomaten | Olivenöl | Rucola
8,D,I1
16.90

CARPACCIO TRÜFFEL

Trüffelschmand | Rindercarpaccio | Pecorino | Wintertrüffel | Rucola
8,D,I1
26.90

PIZZA SPARGEL

Zweierlei Spargel | Schmand | Rote Zwiebeln | Guanciale Speck
8,D,I1
16.90

PINSA

Ein mindestens 24 Stunden gereifter Teig, somit ist er leichter und lockerer.
Er wird mit der Hand zerdrückt und vorgebacken.

PINSA CAESAR

Caesar-Crème | gebackene Hähnchenbrust |
Romana-Salat | Grana Padano
8,D,I1,G,M
18.50

PINSA ZIEGE

Schmand | Ziegenkäse | Birne | Walnuss |
rote Zwiebeln | Feldsalat
8,D,I1,M
19.50



PASTA

PASTA KLASSIKER

frische Spaghetti

in Tomaten-Buttersauce mit frischem Basilikum 13.90

oder cremiger Zitronensauce 13.90

oder mit Basilikumpesto 13.90

TAGLIATELLE TARTUFO

frische Bandnudeln | Trüffelcremesauce |

Wintertrüffel | Grana Padano-Crunch

8,A,D,E,11

24.90

RIGATONI **VEGAN**

Rigatoni | zweierlei Spargel | Frühlauch | Rote Zwiebeln | vegane Sahnecreme-Sauce

11

17.90

CARBONARA ORIGINAL **SALZIG UND SPEZIELL**

frische Spaghetti | Pecorino-Eigelbsauce |

gebratener salzintensiver Guanciale-Speck | grober schwarzer Pfeffer

2,3,8,A,D,E,11

25.90

SPAGHETTI MARINA

Spaghetti in Krustentiersauce | Blattspinat | Garnelen | Cocktailtomaten

8,D,E,11

22.50

PASTA UPGRADES

gehobelter Grana Padano + 1.50

3 gebratene Garnelen + 7.90

rosa gebratene Rindersteakstreifen + 7.90

ca. 125g Mozzarella di Bufala + 7.90



HAUPTGERICHTE

WOLFSBARSCH

gebratener Wolfsbarsch | Garnelen-Kartoffelstampf | grüner Spargel |
Krustentierschaum
8,B,C,D,E,11,N,A,15
27.90

ZANDER

Zander | Basmatireis | Grüner Spargel | Balsamicosauce
8,15,D,E,11
31.50

MAISPOULARDE

gebratene Maispoularde | schwarze Gnocchi | Blattspinat | getrocknete Tomaten
E,15,8,11,3
24.50

WIENER SCHNITZEL

Kalbsschnitzel in Butterschmalz gebacken | leichter Kartoffelsalat |
gegrillter Romanasalat mit Joghurtdressing |
Grill-Zitrone | frittierte Kapern | Preiselbeeren
8,15,A,D,E,11,L
30.50

OCHSENSCHULTER

24 h geschmorte Ochsenschulter | Bärlauch-Kartoffelpüree |
Buttermöhren | Jus
8,15,A,D,E,11
30.50

LAMM

Lammrücken | zweierlei Spargel | Kräuterkartoffeln | Pfefferrahmsauce
8,15,D,E,11
34.50

TEMPURA BROKKOLI **VEGAN**

wilder Brokkoli | Tempurateig | Balsamicolinsen | Kräuterhummus
E,F, L1
22.90

MISO-BLUMENKOHL **VEGAN**

gebackener Miso-Blumenkohl | Süßkartoffelcreme |
Kräutersalat | Granatapfel | Chimichurri
E,M,5
25.90



STEAKS

SURF´N TURF

200g Rinderfilet | Languste | Trüffelpüree |
grüner Spargel | Krustentierschaum
D,E,I,1,B,C,N,8,15
69.00

STEAKS

Rinderfilet 200g 36.90
Hüftsteak 200g 24.50
Rumpsteak 250g **MIT FETTRAND** 29.50
Kalbskotelett 300g 34.50

BEILAGEN

Ofenkartoffel mit Kräuterschmand 5.90
Pommes Frites 5.90
Trüffelpommes Frites 11.50
Beilagensalat 4.90
Buttermöhren 5.50
Pfeffersauce 4.50
Kräuterbutter 3.50
Sauce Bernaise 6.50

STEAKPLATTE

-für ZWEI Personen-

3 Steaks ihrer Wahl
Trüffelpommes | Grüner Spargel | Sauce Bernaise |
geröstetes Brot
125.00



DESSERT

ESPRESSO MARTINI

Espresso | Kahlúa | Vodka

13.00

ZITRONENSORBET

3.90

mit Crémant Rosé aufgegossen + 8.50

SCHOKOKUCHEN

Schokokuchen | Balsamico-Kirschen | Vanilleeis

8,D,K1,I1,A

10.50

CIAO TOSKANA

Hausgemachte Vanille-Olivenöl-Eiscreme | süßer Pankocrunch | Flakesalz

8,D,I1,A

8.90

TIRAMISU

luftige Mascarponecreme |

Espresso | Amaretto | Löffelbiskuits

8,9,A,D,I1

9.90

KÄSE

Bergkäse | Taleggio | Brie |

Feigensenf | Früchte | Ciabatta

D,I1

11.00

MINI-DESSERT

nach Tageslaune

5.90



Erläuterung zur Kennzeichnung der Zusatzstoffe und der 14 Hauptallergene

Erläuterung zur Kennzeichnung
der Zusatzstoffe

1. mit Farbstoff(en)
2. mit Konservierungsstoff(en)
3. mit Antioxidationsmitteln
4. mit Geschmacksverstärker(n)
5. mit Schwefeldioxid
6. mit Schwärzungsmittel
7. mit Phosphat
8. mit Milcheiweiß
9. koffeinhaltig
10. chininhaltig
11. gewachst
12. mit Taurin
13. Enthält Phenylalaninquellen
14. mit Süßungsmittel
15. mit Alkohol

Erläuterung zur Kennzeichnung
der 14 Hauptallergene

- A. mit Ei
- B. mit Fisch
- C. mit Krebstieren
- D. mit Milch
- E. mit Sellerie
- F. mit Sesam
- G. mit Schwefeldioxid und Sulfite
- H. mit Erdnüssen
- I. mit glutenhaltiges Getreide
I 1Weizen, I2 Dinkel, I3Roggen I 4Hafer
- J. mit Lupine
- K. mit Schalenfrüchten
K1 Mandel, K2 Haselnuss, K3 Walnuss,
K4 Pistazien, K5 Cashewkerne
- L. mit Senf
- M. mit Sojabohnen
- N. mit Weichtieren

und jeweils daraus gewonnene Erzeugnisse

Alle unsere Produkte können Spuren von Weizengluten enthalten, da wir ein Mehl
verarbeitender Betrieb sind und Kreuzkontaminationen nicht ausgeschlossen werden können.

Unser Brot und die Dips enthalten folgende Allergene und Zusatzstoffe:

1, 3, 14 / A, D, I Weizen/Roggen