EMPFEHLUNG

APERITIF

HAVANA SPRITZ
Havana | Holunder Sirup | Maracujasaft | Zitronensaft
12.90

LAVENDEL SPRITZ Alkoholfrei
Lavelis | Wildberry
11.90

MERLOT CELLIER DES VICOMTES
Der Cellier des Vicomtes Merlot überzeugt mit seinem rubinroten Erscheinungsbild, Intensiven Aromen reifer Brombeeren und Himbeeren sowie feinen würzigen Noten
0,15l | 8.70

HERBSTMENÜ

KÜRBISCREMESUPPE
Hokkaido Kürbis | Kürbiskerne
8,D
8.90

HIRSCHRÜCKEN
Rosa gebraten | Spitzkohl | Kartoffelkräuter Taler | Schokoladen - Jus |
B, D, E, K, 15
34.90

KÜRBIS KÜCHLEIN
Joghurteis | karamellisierten Kürbiskernen
8,A,D,I,I1
10.90

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

3-Gang-Menü
53.90

VORSPEISEN

BROTKORB MIT DIPS
Klein 4.50 | Groß 7.50

ANTIPASTI
gegrilltes-mariniertes Gemüse |
Aubergine | Zucchini | Paprika | Pimentos |
Kalamata-Oliven | Artischockenherzen | Hokkaido Kürbis | Kapernäpfel | Aioli
2,3,5,E,I1
14.90

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,I1
9.90

GARNELEN ROSÈ
6 gebratene Garnelen | Knoblauch-Öl | Cocktailtomaten |
Aioli Dip | geröstetes Ciabatta
A,8,D,E,I1
18.90

LEVANTE
Jakobsmuschel | Blutwurst | Kürbiscreme
8,D,E
14.90

CARPACCIO VOM RIND
Kürbiskernöl | Rucola | Zitrone | Grana Padano | Kürbiskerne
E, L, I1
18.50

AGRUME
Karamellisierter Ziegenkäse | Chicorée | Orangenbuttersud
E,I1,D,L,A,8
14.50

Zu allen Vorspeisen, Salaten und Suppen reichen wir auf Wunsch
gerne drei kleine Brötchen.
0.75

SALAT

GEMISCHTER SALAT

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

Dressings:

American Dressing | **Balsamico** | **Tomate-Basilikum** | **Wallnuss-Misodressing**

I1,E,L

11.50 | 14.00

CAESAR SALAD

Romanasalat | gerösteter Speck | Grana Padano |
Anchovis | Kapernäpfel | Croutons | Karottenraspel

2,3,4,8,A,D,E,L,I1

12.90 | 14.90

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

HERBST CROSTINI

Bauernbrot | Kürbis |Knoblauch |
Ahornsirup | Büffelmozzarela | Kräuter

I1

13.90

SUPPE

KRUSTENTIER-SCHAUMSUPPE

gebratene Jakobsmuschel | Zuckerschoten | Croûtons

I1,C,N,B,15

11.50

STEINPILZ-CREMESUPPE

Zwiebeln | Kräuter | geröstetes Brot

E, I1,8,D

8.90

DERIERLEI SÜPPCHEN

E,I1,8,D,15,B,C

Kürbiscreme - | Steinpilzcreme - | Krustentierschaumsuppe

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

PINSA

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

PINSA CAESAR

Ceaser Dressing | gebackene Hähnchenbrust |
Romana-Salat | Grana Padano

8,D,I1,G,M

18.50

PINSA GORGONZOLA

Schmand | Gorgonzola | Birne |
Feldsalat | Walnuss

8,D,I1,

16.90

PASTA | RISOTTO

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,I1
24.90

PASTA PRIMAVERA VEGAN

Penne | rote Zwiebeln | Tomate |
Paprika | Zucchini | grüner Spargel | Knoblauch
I1, M
18.90

PENNE POLLO

Penne | Brokkoli | Gorgonzolasauce | Hähnchenstreifen
8, D, E, I1
22.90

WILDSCHWEIN BOLOGNESE

Spaghetti | Wurzelgemüse | Grana Padano
E,A,I1,15
19.90

ROTE BEETE RISOTTO

Spinatsalat | Büffelmozzarella
8,D,E,I1
22.90

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

HEILBUTTFILET
Rote Beete | Venere-Reis | Krustentierschaum
8,B,C,D,E,I1,N,A,15
29.90

THUNFISCHSTEAK
Rare gegrillt | Wasabi-Kartoffelstampf |
Pak Choi | Zitronen-Weißweinschaum
8,15,D,E,I1
35.90

LAMMRÜCKEN
gebeizter Lammrücken | Speckbohnen | Pastinaken Püree
8,15,D,E,I1
34.90

MAISPOULARDE
gebratene Maispoularde | schwarze Gnocchi |
Kürbis | Estragon Dijon Sauce
8, 15, E, D, I1
25.90

WIENER SCHNITZEL
Kalbsschnitzel in Butterschmalz gebacken |
leicht pikanter Kartoffelgurkensalat |
Grill-Zitrone | frittierte Kapern | Preiselbeeren
8,A,D,E,I1,L
30.50

EXOTIC CHICKEN CURRY
Hähnchenbrustfilet | Basmati-Reis | fruchtige Kokos-Currysauce |
Mango | Banane | Zuckerschoten | Karotte |
Zwiebellauch | Mangochutney
E, F, K, M
20.90

HAUPTGERICHTE

GESCHMORTE RIPPE

24h Short Rip Beef | lila Kartoffelpüree |
gerösteter Blumenkohl | Jus

8,15, D,E,I1

36.50

BURGER

24h Pulled Beef | Taleggio Käse | Kartoffelbrioche |
Chimichurri | Spitzkohl | Zwiebeln | Pommes

8,15,D,E,I1

36.50

TEMPURA BROKKOLI VEGAN

wilder Brokkoli | Tempurateig | weißes Bohnenpüree | Avocadocreme

E,F, L1

22.90

MISO-BLUMENKOHL VEGAN

gebackener Miso-Blumenkohl | Süßkartoffelcreme |
Kräutersalat | Granatapfel | Chimichurri

E,M,5

25.90

VEGANES CURRY VEGAN

Basmati-Reis | Zuckerschoten | Blumenkohl |
Kichererbsen | Paprika | Erbsen | Mais

B, F, K, M

19.90

MIESMUSCHELN

1KG Miesmuscheln | Weißweinsud |
Wurzelgemüse | Pommes | Aioli

B

26.50

STEAKS

SURF´N TURF

200g Rinderfilet | Languste | Trüffelpüree |
grüner Spargel | Krustentierschaum
D,E,I1,B,C,N,8,15
69.00

STEAKS

Rinderfilet 200g 36.90
Hüftsteak 200g 24.50
Rumpsteak 250g MIT FETTRAND 29.50
Schweinefilet 200g 21.90

BEILAGEN

Ofenkartoffel mit Kräuterschmand 5.90
Pommes Frites 5.90
Trüffelpommes Frites 11.50
Beilagensalat 4.90
grüner Spargel 5.90
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
A, 8, D, 11, 15
135.00

DESSERT

ESPRESSO MARTINI
Espresso | Kahlúa | Vodka
13.00

SORBETVARIATION
Zitrone | Minze | Mango
6.50

SCHOKOMOUSSE
Pflaumenragout | Vanillesauce
8,D,K1,I1,A
10.50

APFELCRUMBLE
Walnusseis | Zimt
8, 15, A, D, I1
11.50

TIRAMISU
luftige Mascarponecreme |
Espresso | Amaretto | Löffelbiskuits
8,9,A,D,I1
9.90

DESSERTVARIATION
D,I1
18.90

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:
8 / A , D, E, F, I1, M Weizen/Roggen