

Aperitif

Champagner Piper Heidsieck Cuvée Brut 0,1l €16

Crémant de Loire Rosé // Bouvet-Ladubay, Loire 0,1l €9

Margarita // Tequila - Cointreau - Simple Sirup - Zitrone €12

Earl Grey Gin // Gin - Earl Grey - Zitrone - Orange - Cranberry €12

Aperol Sour // Aperol - Cointreau - Zitrone - Orange €10

Whisky Sour // Whisky - Zitrone - Eiweiß - Simple Sirup €12

Campari // Orange oder Soda €8

Alkoholfrei

Sanbitter Spritz // Van Nahmen Sparkling Tea - Sanbitter - Soda - Zitrone €7

Mango Mint Delight // Mango - Zitrone - Ginger Ale - Minze €8

Virgin Cosmopolitan // Alkoholfreier Gin - Cranberry - Orange - Zitrone €8

Nogroni // Alkoholfreier Gin - Sanbitter - Orange €8

Wein der Woche

2020 Sauvignon Blanc Fumé „Amethystos“, Domaine Costa Lazaridi, Drama, GR

0,1l €7

0,2l €13



Abendmenü

I. Thunfischtatar

Gurke | Kimchi | Buttermilch | Wasabi | Rettich

II. Bärlauchcremesuppe

Räucheraal | gebackener Kohlrabi | Wachtelei | Sonnenblumenkerne

III. Wolfsbarschfilet & Jakobsmuschel

verschiedene Erbsen | grüner Spargel | Karotte | Kartoffelpüree

IV. Kaffee Creme Brûlée

Schokoladeneis

4 Gänge Menü €78



Alle Preisangaben verstehen sich in Euro inkl. MwSt. Informationen über Zusatzstoffe und Allergene erhalten Sie gerne bei unserem Servicepersonal.
Bitte beachten Sie, dass wir für Beilagenänderungen einen Aufpreis nach Aufwand berechnen.

Austern

Gillardeau N°3

je Stück €5,5

Fines de Normandie N°2

je Stück €4,5

Kaviar

Imperial - Wolfsbarsch Edition

30g €85

Siberian - Wolfsbarsch Edition

30g €65

50g €85



Vorspeisen & Zwischengang

Tatar vom Rind

Schalotten | Frühlingslauch | Ponzu €22

Tatar vom Yellow Fin Thunfisch

Gurke | Rettich | Kimchi | Wasabi | Buttermilch €22

Sashimi von Lachs, Hamachi & Thunfisch

Ingwer | Wasabi | Sojasauce €27

Gegrillte blaue Garnelen

bunte Tomaten | grüne Bohnen | Basilikumpesto €26

Suppen

Französische Fischsuppe mit Garnelen

Croûtons | Sauce Rouille €14,5

Bärlauchcremesuppe

Räucheraal | gebackener Kohlrabi | Wachtelei | Sonnenblumenkerne €17



Hauptgänge

Adlerfischfilet - nachhaltig gezüchtet - Korsika

verschiedene Erbsen | grüner Spargel | Karotte | Kartoffelpüree €36

Steinbuttfilet - nachhaltig gezüchtet - Spanien

Pappardelle | Krustentiersauce | Fenchelsalat mit Zitronenvinaigrette €38

Kabeljaurückenfilet - Wildfang Island

weißer Spargel | Fondant-Kartoffeln | Sauce Hollandaise €36

Seezunge im Ganzen - nachhaltig gezüchtet - Island

Ceaser Salad | Parmesan | Croûtons €42

Störfilet - nachhaltig gezüchtet - Italien

Bärlauchrisotto | Mangold | Morchel | Zitronenschaum €34



Steakcuts

Entrecôte	Black Angus	350g	€62
Rinderfilet	Jack´s Creek	200g	€58
Rinderfilet	Jack´s Creek	250g	€68

Wagyu Ribeye für 2 Personen - Westerberger Fullblood - Bayern 650g €240

Zu den Steakcut´s servieren wir
weißer Spargel | Fondant-Kartoffeln | Sauce Hollandaise



Alle Preisangaben verstehen sich in Euro inkl. MwSt. Informationen über Zusatzstoffe und Allergene erhalten Sie gerne bei unserem Servicepersonal.
Bitte beachten Sie, dass wir für Beilagenänderungen einen Aufpreis nach Aufwand berechnen.

Dessert

Fragen Sie auch gern nach unserer Digestifkarte.

Kaffee Creme Brûlée

Schokoladeneis €9

Himbeer-Joghurtmousse

Mandel | Butterkekseis €14

Käseauswahl

Feigensenf | Mangochutney €14

Hausgemachtes Eis - je Kugel €4

Vanille | Banane

Hausgemachtes Sorbet - je Kugel €4

Himbeere | Erdbeere

Espresso Martini

Vodka - Espresso - Kahlua €8,5

Irish Midnight

Cointreau - Baileys - Kahlua - Milch €8,5



Getränke

Alkoholfrei

Vöslauer // still oder spritzig - 0,25l €3,5	Coca Cola // 0,33l €4
Vöslauer // still oder spritzig - 0,75l €7,5	Coca Cola zero // 0,33l €4
Orangensaftschorle - 0,4l €4	Paulaner Spezi // 0,33l €4
Johannisbeersaftschorle - 0,4l €4	Balis // Basilikum Limonade 0,33l €4
Apfelsaftschorle - 0,4l €4	Cucumis // Gurken Limonade 0,33l €4
Rhababersaftschorle - 0,4l €4	Cucumis // Lavendel Limonade 0,33l €4
Proviant // Ingwer-Zitronen Limonade - 0,33l €4	

Bier

Wildbräu // Helles - 0,33l €4 - 0,5l €4,5
Wildbräu // Helles alkoholfrei - 0,5l €4,5
Wildbräu // Naturtrübes Radler - 0,5l €4,5
Wildbräu // Weißbier oder leicht / alkoholfrei - 0,5l €4,5
Wildbräu // Zwickl - 0,33l €4,5

Kaffee von Saquella & Tee von Ronnefeld

Espresso €2,9
Espresso macchiato €3,5
Espresso doppio €4
Cappuccino €3,9
Café Crema €3,3
Diverse Teesorten €3,9

