

## Aperitif

Champagner Piper Heidsieck Blanc de Blanc Extra Brut 0,1l €17

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

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

Silver Gin Fizz // Gin - Zitrone - Eiweiß - Simple Sirup - Soda €12

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

Canonita Tonic // Canonita - Tonic - Orange €8

Campari // Orange oder Soda €8

## Alkoholfrei

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

Orange Fizz // Orange - Zitrone - Johannisbeere - Soda €6

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

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

## Wein der Woche aus der Magnumflasche

2019 Riesling Wachenheimer Altenburg P.C., Dr. Bürklin-Wolf, Pfalz, D

0,1l €10    0,2l €19

2022 Langhe Arneis Blangé, Ceretto, Piemont, IT

0,1l €6    0,2l €11



## Abendmenü

### **I. Tatar vom Yellow Fin Thunfisch**

Gurke | Kimchi | Rettich | Wasabi | Buttermilch

### **II. Räucherfischconsommé**

Scholle | Lachs | Mangold | Gemüse

### **III. Steinbuttfilet - nachhaltig gezüchtet Spanien**

Selleriepüree | Topinambur | Pilze | karamellierte Quitte | Pilzschaum

### **IV. Cheesecake**

Sauerrahmeis | Zitronencreme

4 Gänge Menü €82



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**

### **Royal Belgian Osetra**

30g €84

125g €350

### **Imperial - Wolfsbarsch Edition**

30g €85

50g €110

125g €275

### **Siberian - Wolfsbarsch Edition**

30g €65

50g €85



## Vorspeisen & Zwischengang

### **Surf & Turf vom Rindertatar & blaue Garnele**

Kartoffelterrinen | Krustentiermayo | Estragon €28

### **Tatar vom Yellow Fin Thunfisch**

Gurke | Rettich | Kimchi | Wasabi | Buttermilch €22

### **Sashimi von Lachs, Wolfsbarsch (Ikejime) & Thunfisch**

Ingwer | Wasabi | Sojasauce €27

mit blauer Garnele €+7

### **Bao Bun mit Lachs**

Hoisin | Sesam | Ingwer | Spicy Cucumber €18

## Suppen

### **Französische Fischsuppe mit Garnelen**

Croûtons | Sauce Rouille €14,5

### **Räucherfischconsommé**

Scholle | Lachs | Mangold | Gemüse €17



## Hauptgänge

### **Seeteufelfilet - Wildfang Bretagne**

verschiedene Gemüse | Kartoffelgratin | Parmesan-Schnittlauchsauce €40

### **Steinbuttfilet - nachhaltig gezüchtet - Spanien**

hausgemachte Tagliolini | Estragonschaum | Tomate | Staudensellerie €38

### **Meeräschenfilet - Wildfang Mittelmeer**

Selleriepüree | Topinambur | Pilze | karamellierte Quitte | Pilzschaum €28

### **Seezunge im Ganzen - nachhaltig gezüchtet - Island**

Thailändischer Pomelosalat | eingelegte Süßkartoffel | Cashew €42

### **Doraden rosé - Wildfang Frankreich**

Belugalinsen | zweierlei Fenchel | Pesto | Proseccosauce €38



## Steakcuts

<b>Entrecôte</b>	<b>Jack´s Creek</b>	350g	€62
<b>Rinderfilet</b>	<b>Jack´s Creek</b>	200g	€58
<b>Rinderfilet</b>	<b>Jack´s Creek</b>	250g	€68

Zu den Steakcut´s servieren wir  
Selleriepüree | Topinambur | Pilze | karamellierte Quitte | Pilzschaum



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.

### Duett von Schokolade & Mango

Tonic-Minzsorbet | Baiser €14

### Cheesecake

Sauerrahmeis | Zitronencreme €14

### Käseauswahl

Feigensenf | Mangochutney €14

### Hausgemachtes Eis - je Kugel €4

Vanille | Kürbis

### Hausgemachtes Sorbet - je Kugel €4

Blutorange | Bitterorange

### Affogato

mit Vanilleeis & Baileys €8,5

### 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

