

à la Carte

ab dem 03.05.22

Vorspeisen

Frühlingsalat

*bunte Pflücksalate der Saison
mit Holunder-Dressing und Babymozzarella*

8 €

Lachs-Carpaccio

*feine Scheiben vom Lachsrücken
mit lauwarmer Vinaigrette*

15 €

Zweierlei Gänseleber

*gebratene Gänseleber und Foie Gras
an Brioche und Himbeermark*

18 €

Trüffelschinken

*marinierter Stangenspargel, Remoulade
und getrüffelter Bergschinken aus der Toskana*

14 €

Champagnersamtsuppe

mit gebackenen Falafelbällchen

8 €

Hauptgerichte

Salzwiesenlamm

*rosa gebratener Lammrücken auf Estragon-Jus,
an Prinzessbohnen im Speckmantel und Gratin*

29€

Tagliata vom Rinderfilet

*gebratenes Rinderfilet auf Rucola, Pinienkernen und
Parmesan-Flakes, dazu getrüffelte Bandnudeln*

35€

Rumpsteak

*gebratenes Rumpsteak auf Rosmarinjus,
dazu Prinzessbohnen im Speckmantel
und Kartoffel-Mandel-Bällchen*

28 €

Steinbutt

*gegrilltes Filet vom Steinbutt
auf Limettensauce, dazu Mangoldgemüse und
geröstete Kichererbsen*

33 €

Bergsträßer Spargel

*geschmelzter Stangenspargel
mit apulischer Burrata,
gebackener Avocado und Tomaten-Vinaigrette*

Dessert

Zweierlei Sorbet

Mango trifft Blutorange

8 €

Weinbergpfirsich Sorbet

*an marinierten Erdbeeren
und Riesling-Sabayone*

10 €

Rhabarber-Tarte

an cremigem Vanilleeis

10 €

Pistazientörtchen

Moussetörtchen auf Schokoladenbisquit

10 €

