OSTERN 2024

Vorspeise:

Loup de Mer Wakame | Kefirschaum		16,5

Hauptgänge:

Matjestatar Rösti | Gewürzgurke | Lachskaviar | Apfel	klein: groß:	15,5 21,0
Matjesfilets – 3 Stück Bratkartoffeln | Hausfrauensauce		16,9
Brathering Bratkartoffeln | Schalotten | Wildkräutersalat		16,9
Lammhaxe Mini-Möhren | Bärlauchpolenta | Jus		32,0
Lamm-Tomahawk Walnuss-Risotto | Grüner Spargel | Kräuterjus		38,5
Forelle im ganzen gegart Ratatouille | Drillinge | Nussbutter | Salat		31,5

Sämtliche Preise sind in Euro und beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer zum aktuellen gültigen Steuersatz.
Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Personal.

Vorspeisen und Kleinigkeiten

Avocadosuppe 8,5
Grüner Apfel | Pekannuss | San Marzano Tomate

Tuna Tataki 17,9
Soja | Sesam | Miso | Limette
Gurke | Yuzo | Edamame

Rote-Bete Carpaccio 13,5
Rucola | Chilicreme | Walnuss | junger Lauch

Knoblauch-Chili Garnelen (4 Stck./8 Stck.) 7,9 / 12,9
(geschält)
Rucola | Baguette

Portion Knoblauchbrot 6,5

Extra Brotkorb 3,2

dazu:	
Salzbutter	+ 2,8
Aioli	+ 3,5
Trüffelcreme	+ 3,8
Kalamata Oliven | Butter	+ 6,9

Kleiner Kräutersalat 5,9
Tomate | Paprika | Honig-Vinaigrette

Sämtliche Preise sind in Euro und beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer zum aktuellen gültigen Steuersatz.
Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Personal.

Salate, Pasta und Classics

Großer Wildkräutersalat 13,9
Paprika | Tomate | junger Lauch | Sonnenblumenkerne
Balsamico-Honigvinaigrette | Baguette

Rotes Thai Curry **(vegan)** 17,5
Wokgemüse | Basmatireis

Toppings:	
Rindersteakstreifen	+ 6,9
Hähnchenbruststreifen	+ 5,5
5 Garnelen im Knoblauch-Chiliöl gebraten	+ 7,9
Ziegenkäse & Feigensenf (wählbar zum Salat)	+ 5,2

Spaghetti Vongole 23,5
Venusmuscheln | Chili | Knoblauch
Weißwein | Petersilie

Rinderroulade 18,5
Kirschrotkohl | Kartoffelstampf | Burgunderjus

Natürlich gibbet auch unsere „unverhoffte“ Currywurst 5,4
mit Brot

wahlweise mit:	
Pommes Frites	+ 3,5
Süßkartoffel Pommes	+ 4,9
Pommes Spezial (Zwiebeln | Currysauce | Mayo)	+ 5,5
Trüffelmayo	+ 3,8
Aioli	+ 3,5
Mayo | Ketchup	+ 0,9

Sämtliche Preise sind in Euro und beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer zum aktuellen gültigen Steuersatz.
Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Personal

Hauptspeisen

Meerbarbe *(Wildfang)* 34,0
Granatapfel | Chicorée | Schwarzwurzel
Vanille | schwarze Walnuss

Vegas Cut Steak ca. 250gr 38,0
(vom Red & White Prime Marbled Beef)
Brickteig | Kartoffel | junger Lauch
Austernsaitling | Tellicherry-Pfefferjus

Ossobuco á la Milanese 27,0
Karotte | Sellerie | Gremolata | Risotto

Original Wiener Schnitzel 29,5
vom Kalb
Kartoffel-Gurkensalat | Preiselbeeren

+ Waldpilzsauce + 4,5

Grand Slam Burger 17,9
- 100% Charolaisbeef aus der Eifel -
Bacon | Cheddar | smoked Mayo
Gurke | Tomate | Schalotten

+ Pommes + 3,5
+ Süßkartoffelpommes + 4,9

Sämtliche Preise sind in Euro und beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer zum aktuellen gültigen Steuersatz.
Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Personal.

Dessert

Patrick´s Cheesecake Vanilleeis | Karamell | Sahne	9,0
Frischkäseriegel Hafer | Honig | Thymian | Pralineneis	9,5
Crème brûlée Kumquat | Vanilleeis	8,5
Affogato doppelter Espresso | Vanilleeis | Amarettini	5,5

Sämtliche Preise sind in Euro und beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer zum aktuellen gültigen Steuersatz.
Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Personal.