

Lugie Schulte

in den Häfen
die neue Essklasse

Rosa Enten Tataki mit grünem Koriander Kimchi
und gerösteten Sesam



Thunfisch mit frischer Limone und Meersalz
auf geeisten Algeneintopf



Himbeersorbet im Seccobad



Gegrilltes Black Angus und geräucherte Gamba dazu Kartoffel
Steinpilzcreme mit Mittelmeergemüse und einer Sauce mit viel Butter
und noch mehr Gefühl

*“Regale” 2016, Azienda Vitivinicola Andreucci,
Toscana, Italien, Fl. 26,00 € / Gl. 7,50 €*

oder

Lachs auf schwarzen Linsen mit Sojasauce und Miso
an scharfen Tomaten, Algen und gehobelten Meerrettich

*Grauburgunder Kabinett, 2015, trocken, Weingut Arndt Köbelin, Kaiserstuhl, Baden,
Eichstetten, Gl. 6,90 € / Fl. 25,00*



Pfirsich- Melba- Süppchen

Essklasse 3 **37,00 €**
Essklasse 5 **53,00 €**

Vorspeisen

Hausgebackenes Brot mit Pesto

2,50 €

Wildkräuter des Sommers in Arganmandelöl
mit karamellisierten Aprikosen

11,50 €

Burrata mit sizilianischen Tomaten, Olivenöl und Spinat- Salzmandel
Pesto

11,50 €

Eiskaltes Printjes Matjestatar auf Apfel- Kartoffelconfit und
Dillsauerrahm

11,00 €

Katalonische Tapas Inspiration

15,00 €

Carpaccio mit Perigord Trüffeln und Balsamico 12 Jahre

13,00 €

Suppen

Hummerschaumsuppe mit Pernod

6,00 €

Geeiste Tomatensuppe mit Ratatouille Salat und frischem Thymian

5,50 €

Sorbet 's

Sorbet von Schwarzen Johannisbeeren

3,50 €

Passionsfruchtsorbet im Seccobad

5,50 €

Zwischengerichte

Pasta mit Sardellen und frischem Thymian

8,00 €

Hähnchenleber in Salbei mit schwarzen Kirschen und Balsamico

11,00 €

Vegetarische Gerichte

Französische Tomaten-Senf-Tarte

14,00 €

Pilzpfanne mit Soja, Knoblauch, Butter und Sommertrüffeln

Besondere Empfehlung des Maitre

15,50 €

Fisch

**Gegrilltes Wolfsbarschfilet mit zweierlei Auberginen,
Hummerschaum und Meersalzkartoffeln**

18,50 €

Chardonnay Doss „Alto Adige“, trocken 2017

Azienda Vinicola Castelfeder, Italien, Fl. 27,00 € / Gl. 7,60 €

Gambas in Thymian und Knoblauch mit Steinpilz Risotto

19,50 €

Elbling, 2016, trocken, Weingut Schloss Proschwitz-Prinz zur Lippe,

Sachsen, Gl. 7,90 € / Fl. 28,00 €

**Gegrillter Thunfisch auf Tahini Hummus, Gewürz Rote Bete und
kaltem Gurken Kimchi**

Besondere Empfehlung des Maitre

22,50 €

Weißburgunder, 2016, trocken

Weingut Albert Kallfelz, Zell-Merl, Mosel, Gl. 6,60 € / Fl. 24,00 €

**Mit Krebsen und Spinat gratinierter Lachs auf Beluga Linseneintopf
und Ponzotomaten**

19,50 €

Riesling, 2016, trocken

Weingut Albert Kallfelz, Zell-Merl, Mosel, Gl. 6,60 € / Fl. 24,00 €

**Inspiration von Fisch und Meeresfrüchten mit Hummer Fettuccine
dazu Sommergemüse**

18,00 €

Roero Arneis, 2016, trocken,

Enrico Serafino, Canale, Piemont, Italien, Fl. 29,00 € / Gl. 8,10 €

Fleisch

Gegrilltes Schweinefilet unter der Pestokruste mit Basilikum Gnocchi
und Ziegenkäse Tomaten

16,50 €

*Spätburgunder, QbA, 2015, Holzfass, trocken, Weingut Arndt Köbelin, Kaiserstuhl,
Baden, Eichstetten, Gl. 6,90 €/ Fl. 26,00 €*

Pfifferlings Schnitzel mit jungem Gouda überbacken und
Rosmarinkartoffeln

17,50 €

Landskron Pils 0,5l 3,90 €/ gerne Empfehlen wir Ihnen auch einen Wein

Gegrillte Kalbsleber auf Kartoffel Steinpilzstampf
und warmer Salbei-Butteremulsion
Besondere Empfehlung des Maître

17,50 €

*Primitivo DOC, trocken, 2016, Italien,
Enoselezione Vini d'Italia, Madurien, Italien, Fl. 21,00 € / Gl. 6,90 €*

Rosa Barbarié Entenbrust auf Balsamicokirschen
mit Korianderkarotten und Bienenkorbkartoffeln

19,50 €

*Pignataro, Nero di Troja, 2016, Tagaro, Puglia,
per Progetto Vino di Lorusso Michele s.a.s. via Fasano, Italien FL 26,00 € / Gl. 6,70 €*

Rinderfilet, Wildpilzpolenta mit Schalottenconfit, Haselnussöl und
Parmesankruste

23,00 €

*Lagrein, Rieder, 2016, trocken, Weingut Castelfeder, Südtirol,
Alto Adige, Denominazione di origine controllata, Italien, Gl. 7,50 €/ Fl. 28,00 €*

**Nehmen Sie sich die Zeit und genießen Sie
unser Amuse Bouche Menü**

Essklasse 10

***Wir bitten um Bestellung bis 20.00 Uhr. Herzlichen Dank für Ihr
Verständnis.***

Köstlichkeiten als Überraschungsmenü in 10 Gängen

72,00 €

Steak's & Burger

Gegrilltes Rib Eye wahlweise mit einer geräucherten Roßmarinjus,
Grillgemüse oder frischer Blattsalat und dazu
Steakhouse Pommes frites

200 g 19,50 € 400 g 32,00 €

*La Mano, trocken 2015, Mencia Roble,
Torre De Los Vados, Leon, Spanien Gl. 7,50 € / Fl. 26,00 €*

Beefburger mit Pflaumensenf, Fourme d'Ambert glacierten Spinat und
gerösteten Haselnüssen

Besondere Empfehlung des Maître

18,50 €

*Chianti "Giobatta" DOCG, trocken, 2016, Azienda Vitivinicola Andreucci,
Chianti Colli Senesi, Italien, Fl. 22,00 € / Gl. 6,60 €*

Gegrilltes Filetsteak mit Speckbohnen und Grilltomate, dazu Sc.
Bernaise und Süßkartoffel pommes frites

22,00 €

*Sauvignon blanc, Gomila, 2016, trocken
Weingut Gomila, Family Puklavec, Slovenien, Gl. 7,90 € / Fl. 28,00 €*

Wir tranchieren und servieren Ihnen ab 2 Personen

Chateaubriand 500 g
mit Sauce Bernaise und Demiglace
Sommergemüse & Waldpilzen
dazu Spritzkartoffel, Kartoffel- Steinpilzcreme und Basilikumgnocchi

Preis für 2 Personen 62,00 €

Dazu empfehlen wir unseren

*Nebbiolo 2014, Vialunga, Langhe, Imbottigliato all'origine da Azienda Agricola,
Vincenzo Bossotti, Italien 45,00 €*

Dessert und Käse

Hot Waldbeer Macaron

6,50 €

Mousse von weißer Schokolade mit Lavendel Aprikosen und
Waldheidelbeeren

Besondere Empfehlung des Maître

7,50 €

Kleine Himbeerlasagne mit aromatisierter Mascarpone

5,00 €

Sommerliche Sorbetvariation
mit frischen Früchten und aromatischer Gartenminze

8,00 €

Crème Brûlée mit leichter Lavendelnote und Sommerbeeren

6,00 €

Süß & inspiriert

9,00 €

Französische Käseauswahl mit Feigensenf

8,00 €

Floralis Dessertwein, Miguel Torres, Catalunya, Spanien,

Glas 0,1 l - 4,10 €

Cleebourg, Muscat, 2015, Alsace, Frankreich

Glas 0,1 l - 4,10 €