

Lucie Schulte´s sommerliche Sinneslust

Als Essklasse 3 (Suppe, Hauptgang und Dessert)
oder
als Essklasse 5

Geeister Brombeer Martini mit Estragon



Rosa Enten Tataki mit grünem Koriander Kimchi
und gerösteten Sesam



Wasabi Joghurtsuppe mit Knoblauch



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

Pignataro, Nero di Troja, Tagaro, Puglia, Italien
Gl. 6,70 € / Fl. 26,00 €

oder

Gerösteter Thunfisch in Limone und Meersalz auf schwarzen Linsen
Wakamesalat und Labneh

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



Französische Haselnusschokolade mit Sommerbeeren

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

Vorspeisen

**Hausgebackenes Brot mit Tomaten
oder Basilikum Pesto**

4,50 €

**Wildkräuter des Sommers
mit geräucherten Pfifferlingen und frisch gehobelten Parmesan**

12,50 €

**Eiskaltes Printjes Matjestatar auf Apfel- Kartoffelconfit und
Dillsauerrahm**

12,00 €

Katalonische Tapas Inspiration

15,00 €

Carpaccio mit Perigord Trüffeln und Balsamico 12 Jahre

13,00 €

Suppen

Hummerschaumsuppe mit Pernod

7,00 €

Geeiste Tomatensuppe mit Ratatouille Salat und frischem Thymian

6,50 €

Sorbet

Sorbet von Schwarzen Johannisbeeren

4,00 €

Pfirsichsorbet im Seccobad

5,50 €

Vegetarische Gerichte

Französische Tomaten-Senf-Tarte mit Burrata

18,50 €

Pilzpfanne mit Soja, Knoblauch, Butter und Sommertrüffeln

Besondere Empfehlung des Maître

18,50 €

Fisch

Gegrilltes Doraden Filet mit zweierlei Auberginen,

Hummerschaum und Meersalzkartoffeln

19,50 €

Sauvignon blanc, Gomila, trocken

Weingut Gomila, Family Puklavec, Slovenien, Gl. 7,90 €/ Fl. 27,00 €

Karamellierte Gambas in frischem Zitronengras

auf Kreuzkümmel Hummus und Koriander Kimchi

22,50 €

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

Sachsen, Gl. 7,90 €/ Fl. 28,00 €

Lachs auf schwarzen Linsen mit Sojasauce dazu Algen,

scharfe Tomaten und gehobelter Meerrettich

22,50 €

Riesling, 2017, trocken

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

Gerösteter Thunfisch auf jungen Chili Spinatblättern

mit Rote Bete Hummus und Tintenfischglace

Besondere Empfehlung des Maître

24,00 €

Weißburgunder, trocken

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

Inspiration von Fisch und Meeresfrüchten auf Knoblauch Bratkartoffel

Creme mit Sommergemüse dazu Estragonschaum

22,00 €

Rosé,, trocken

Weingut Schloss Proschwitz-Prinz zur Lippe, Sachsen, Zadel

Fleisch

Pfifferlings Schnitzel mit geschmolzenen Emmentaler und
Rosmarinkartoffeln

19,50 €

*Spätburgunder, trocken, Weingut Arndt Köbelin,
Eichstetten (Kaiserstuhl), Baden, Gl. 6,90 € Fl. 26,00 €*

Gegrillte Kalbsleber mit Kräuterseitlingen,
Salbei Gnocchi und Balsamico 13 Jahre

Besondere Empfehlung des Maître

19,50 €

*Primitivo DOC, trocken, Tagaro, Puglia, Italien
Gl. 6,90 € / Fl. 26,00 €*

Geschmorte Lammhaxe auf Kreuzkümmel -Hummus mit
mit grünen Bohnen und Speckstipe

24,00 €

*La Mano, trocken 2015, Mencia Roble,
Torale De Los Vados, Leon, Spanien Gl. 6,90 € / Fl. 26,00 €*

Rosa Entenbrust auf Trüffel- Camembert- Fondue mit Zuchtpilzen
und Orangen Rosmarin Senf

Besondere Empfehlung des Maître

22,00 €

*Lagrein Cantina St.Pauls DOC trocken Südtirol Alto Adige
Gl. 9,00 € / Fl. 32,00 €*

Gegrilltes Filetsteak mit Sc. Bearnaise, grünen Speck Bohnen,
Grilltomate dazu Süßkartoffel pommes frites

200 g 24,50 €

'when we dance' Chianti DOCG trocken Tenuta il Palagio – by STING / Toscana
Gl. 6,90 € / Fl. 26,00 €

Unsere Genuss Hommage an Görlitz

Blutwurstnudeln mit Zwiebeln, Speck und Knoblauch dazu
geschmolzene Grützwurst und viel frischem Majoran

22 €

inklusive einen echten Böckelbart

Landskron Pilsener vom Fass 0,5 l 3.90 €

Wir tranchieren und servieren Ihnen ab 2 Personen

Chateaubriand 500 g
mit Sauce Bearnaise und Demiglace
Sommergemüse & Waldpilzen
dazu Fourme d'Àmbert Gratin, Kartoffel-Steinpilzcreme und
Basilikumgnocchi

Preis für 2 Personen 69,00 €

Dazu empfehlen wir unseren

*Koonunga Hill Shiraz Cabernet, trocken Penfolds / South Australia
0.75 l 36 €*

Und das müssen Sie bestellen oder überlesen Sorry !

Currywurst mit Pommes Frites

*Ohne Trüffel, ohne Chi Chi nur mit einer hausgemachten Sauce serviert.
Versprochen !*

..... trinken Sie dazu, auf das Sie Lust haben !

9,50 €

Dessert und Käse

Unsere kleine Leckerei die immer rutscht!

4,00 €

Geeistes Brombeer Soufflé

7,50 €

**Mousse von weißer Schokolade mit Lavendel Aprikosen und
Waldheidelbeeren**

Besondere Empfehlung des Maître

8,50 €

Schlesische Mohnklöße mit Vanillerahm und Sommerbeeren

6,50 €

Sommerliche Sorbetvariation

mit frischen Früchten und aromatischer Gartenminze

8,00 €

Crème Brûlée mit leichter Lavendelnote und Sommerbeeren

7,50 €

Süß & inspiriert

9,00 €

Französische Käseauswahl mit Feigensenf

10,50 €

*Floralis Dessertwein, Miguel Torres, Catalunya, Spanien,
Glas 0,1l - 4,10 €*

Etwas Manchego zum Wein

5,00 €

