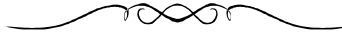


Lucie Schulte´s sommerliche Sinneslust

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 Trüffel Brioche
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
Wakame Salat und Labneh

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



Geeistes Grand Marnier Soufflé mit frischen Erdbeeren

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

Vorspeisen

**Hausgebackenes Brot mit Tomaten-
oder Basilikum Pesto**

4,50 €

**Wildkräuter des Sommers
mit gegrillten Filetstreifen und geschmorten Aprikosen**

14,50 €

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

13,50 €

Katalonische Tapas Inspiration

17,00 €

**Carpaccio mit Sommer Trüffeln, Grana Padano
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 €

Litschi Sorbet im Seccobad

5,50 €

Vegetarische Gerichte

Provenzalische Gemüselasagne mit Meersalzkartoffeln dazu
Basilikum Pesto
19,50 €

Pilzpfanne mit Sojasauce, Knoblauch, Butter und Sommertrüffeln
Besondere Empfehlung des Maitre
20,50 €

Fisch

Gegrilltes Doraden Filet mit zweierlei gebrannten Auberginen,
Hummerschaum und Meersalzkartoffeln
22,50 €

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
24,50 €

*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 Austernsauce
Besondere Empfehlung des Maitre
26,00 €

Weißburgunder, trocken

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

Inspiration von Fisch und Meeresfrüchten auf Ravioli Vitello Salvia mit
Sommergemüse dazu Rucola Meerrettich Sauce
23,50 €

Rosé,, trocken

Weingut Schloss Proschwitz-Prinz zur Lippe, Sachsen, Zadel

Fleisch

**Pfifferlings Schnitzel mit geschmolzenen Emmentaler und
Rosmarinkartoffeln**

ab 15. Juni

19,50 €

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

**Gegrillte Kalbsleber mit Kräuterseitlingen,
Salbei Gnocchi und Balsamico 12 Jahre**

Besondere Empfehlung des Maître

22,50 €

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

**Geschmorte Lamm Haxe auf Kreuzkümmel -Hummus mit
mit grünen Bohnen und Speckstipe**

24,00 €

*La Mano, trocken 2015, Mencia Roble,
Torre 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

24,00 €

*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 26,50 €

*'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

23 €

inklusive einen echten Böckelbart

Landskron Pilsener vom Fass 0,5 l 3.90 €

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 was Sie Lust haben !

9,50 €

**Kennen Sie schon unsere Kochschule
Genussreich?**

Mehr Information



Dessert und Käse

Unsere kleine Leckerei die immer rutscht!

4,00 €

Mousse von weißer Schokolade mit Lavendel Aprikosen und
Waldheidelbeeren

Besondere Empfehlung des Maître

8,50 €

Schlesische Mohnklöße mit Vanillerahm und Sommerbeeren

8,50 €

Sommerliche Sorbet Variation
mit frischen Früchten und aromatischer Gartenminze

9,00 €

Crème Brûlée mit leichter Lavendelnote und Sommerbeeren

7,50 €

Süß & inspiriert

11,00 €

Französische Käseauswahl mit Feigensenf

12,50 €

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

Etwas Manchego zum Wein

6,00 €

