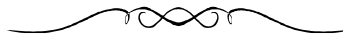


## Lucie Schulte´s Herbstgedanken

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

Feigen Martini mit Kakao & Yuzu Schaum



Geröstete Jakobsmuscheln auf Birnen Flammkuchen



Creme Suppe von Herbst Pilzen



Confierte Entenkeule in Wacholder, Lorbeer und Thymian mit  
Herbsttrompeten und Petersilien Kartoffelmus

*'when we dance' Chianti DOCG trocken Tenuta il Palagio – by STING Toskana Italien  
Fl. 26,00 / Gl. 7,30*

oder

Ying & Yang vom Lachs auf asiatischem Gemüse Glasnudeln  
mit Wasabi Labneh

*Grauburgunder Kabinett, 2018, trocken,  
Weingut Arndt Köbelin, Kaiserstuhl, Baden, Eichstetten, Fl. 28,00 / Gl. 7,90 €*



**Mohn Feigen Trüffel in Bitterschokolade**

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

## **Vorspeisen**

Hausgebackenes Brot mit Tomaten-  
oder Basilikum Pesto

4,50 €

\*\*\*

Wildkräuter des Herbstes mit pochiertes Rotweinsbirne,  
Rinderfiletstreifen und Fourme d'Ambert

14,50 €

\*\*\*

Ziegenkäse auf Kürbis- Feigen- Confit mit  
grünem Kardamom

12,00 €

\*\*\*

Euro Asiatische Tapas Inspiration

17,50 €

\*\*\*

Carpaccio vom Weiderind mit Manchego verfeinert mit Meersalz,  
Olivenöl, Rucola und altem Balsamico 12 Jahre

13,00 €

## **Suppen**

Pot au feu von Lachs, Jakobsmuscheln und Flußkrebse mit  
Wurzelgemüse in Absinth

**Besondere Empfehlung des Maitre**

12,00 €

\*\*\*

Kürbis Samtsuppe mit Ingwer, Chili und Zitronengras

6,50 €

\*\*\*

## **Sorbet**

Sorbet von Feigen

4,00 €

\*\*\*

Apfel Sorbet im Seccobad

5,50 €

## Vegetarische Gerichte

Geschmorte Paprika mit Ziegenkäse gefüllt,  
Kräutern und Kapernäpfeln dazu Meersalzkartoffeln  
19,50 €

\*\*\*

Hummus mit Nüssen, confiertem Schalotten und gegrillten Pilzen,  
Olivenöl und Petersilie  
19,50 €

## Fisch

Gegrillter Seeteufel auf gebratenen Lardo Rosenkohl, Herbstpilzen  
dazu cremigen Steinpilz Aligot  
26,50 €

*„Arjent“ Sauvignon Blanc Trentino DOC  
trocken  
Gl. 7,90 €/ Fl. 28,00 €*

\*\*\*

Karamellierte Gambas auf Grünkohl Hummus und Ingwer Gemüse  
24,50 €

*Ebling, trocken,  
Weingut Schloss Proschwitz-Prinz zur Lippe, Sachsen  
Gl. 8,90 €/ Fl. 31,00 €*

\*\*\*

Mit Krebsen und Spinatblättern überbackener Fjordlachs  
auf schwarzen Beluga Linsen und Gewürztomaten  
**Besondere Empfehlung des Maître**  
24,50 €

*Riesling, trocken  
Weingut Albert Kallfelz, Zell-Merl, Mosel, Gl. 7,90 €/ Fl. 28,00 €*

\*\*\*

Gerösteter Thunfisch mit Limone und Meersalz, gegrillten Tomaten  
und Oktopus Risotto  
**Besondere Empfehlung des Maître**  
26,00 €

*Weißburgunder, trocken  
Weingut Albert Kallfelz, Zell-Merl, Mosel, Gl. 7,90 €/ Fl. 28,00 €*

\*\*\*

Harmonie von Fisch und Meeresfrüchten auf Kartoffelrösti und  
würziger Pommery Senf Butteremulsion dazu Pak Choi  
23,50 €

*Rosé, trocken*

Weingut Schloss Proschwitz-Prinz zur Lippe, Sachsen,  
Gl. 8,90 €/ Fl. 31,00 €

## **Fleisch**

**Gegrilltes Wildhasenfilet auf Steinpilz-Birnenkompott mit  
Wacholderjus und Walnusspritzkartoffel**

**Besondere Empfehlung des Maître**

26,00 €

*La Mano, trocken, Mencia Roble,  
Torre De Los Vados, Leon, Spanien Gl. 7,30 €/ Fl. 26,00 €*

\*\*\*

**Black Angus Soul Burger mit geschmolzenem Fourme d'Ambert,  
Ölrauke und karamelisierten Feigen dazu Steakhouse pommes frites**  
22,50 €

*Spätburgunder, QbA, Holzfass, trocken, Weingut Arndt Köbelin, Kaiserstuhl, Baden,  
Eichstetten, Gl. 7,90 €/ Fl. 28,00 €*

\*\*\*

**Gegrillte Kalbsleber mit Kräuterseitlingen,  
Basilikum Gnocchi und Balsamico 13 Jahre**

22,50 €

*Primitivo DOC, trocken, Tagaro, Puglia,  
Gl. 7,30 €/ 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, Pinienkern Blattspinat und  
Grilltomate dazu Süßkartoffel pommes frites**

200 g      26,50 €

*'when we dance' Chianti DOCG, trocken, Tenuta il Palagio – by STING / Toskana  
Gl. 7,30 €/ Fl. 26,00 €*

## **Unsere herbstliche 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 €

### **Wir tranchieren und servieren Ihnen ab 2 Personen**

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

Preis für 2 Personen 75,00 €

#### **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 was Sie Lust haben !*

9,50 €

## Dessert und Käse

Unsere kleine Leckerei die immer rutscht!

4,00 €

\*\*\*

**Karamellisierte Williams- Birne**  
mit Haferhippen, verfeinert mit bitterer Schokolade dazu

Vanillerahmgefrorenes

**Besondere Empfehlung des Maître**

10,50 €

\*\*\*

**Warmer Kuchen von Valrhona Schokolade,**  
dazu Litschi Sorbet

9,50 €

\*\*\*

**Crème Brûlée mit Rumfrüchten**

7,50 €

\*\*\*

**Schlesische Mohnklöße mit Vanillerahm**

8,50 €

\*\*\*

**Süß & inspiriert**

11,00 €

\*\*\*

**Französische Käseauswahl mit Feigensenf**

12,50 €

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

\*\*\*

**3 Rosen Manchego zum Wein**

6,00 €

**Kennen Sie schon unsere Kochschule  
Genussreich oder haben Sie Lust auf unsere  
Events?**

**Für mehr Information**



**Speisekarte und Weinkarte**

**Englisch**



**Speisekarte und Weinkarte**

**Polnisch**



**Speisekarte und Weinkarte**

**Französisch**

