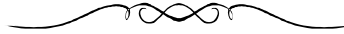


Lucie Schulte 's sommerliche Sinneslust

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

Brombeer Martini mit Estragon Schaum



Trüffel Pasta mit Lardo und Parmesan



Geeiste Melonensuppe mit Parmaschinken und Basilikum



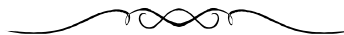
Gegrilltes Black Angus und geräucherte Gamba dazu Trüffel Brioche
mit Mittelmeergemüse und einer Sauce mit viel Butter und noch mehr
Gefühl

"Pinataro" Nero di Troia Puglia IGP trocken
Gl. 8,00 € / Fl. 28,00

oder

Gerösteter Thunfisch in Limone und Meersalz auf schwarzen Linsen
Wakame Salat und Labneh

*Grauburgunder Kabinett, trocken,
Weingut Arndt Köbelin, Kaiserstuhl, Baden, Eichstetten, / Gl. 8,70 € Fl. 30,00 €*



Warmer Kuchen von Sao Tome Schokolade mit Litschi Sorbet
und Sommer Beeren

Essklasse 3 43,00 €
Essklasse 5 59,00 €

Vorspeisen

Hausgebackenes Brot mit Sardellen- Thymian Butter
oder Trüffel Meersalz Emulsion

6,50 €

Wildkräuter des Sommers
mit gegrillten Filetstreifen und karamellisierten Aprikosen

16,50 €

Eiskaltes Printjes Matjestatar auf Apfel- Kartoffelconfit und
Dillsauerrahm

15,50 €

Euro Asiatische Tapas Inspiration

19,50 €

Gern auch etwas größer für 2 Personen 27,00 €

Carpaccio mit Sommer Trüffeln, Ölrauke, Grana Padano
und Balsamico 12 Jahre

16,50 €

Suppen

Pot au feu von Lachs und Garnelen mit Wurzelgemüse in Absinth
Besondere Empfehlung des Maître

12,50 €

Geeiste Tomatensuppe mit Ratatouille Salat und frischem Thymian

6,50 €

Sorbet

Sorbet von Schwarzen Johannisbeeren

5,00 €

Pfirsich Sorbet im Seccobad

7,50 €

Vegetarische Gerichte

Perlgraupen Risotto mit sautierten Soja Pilzen und jungem Blattspinat

21,00 €

Arte Vini „CH“ Chardonnay trocken, Gl. 8,00 € / Fl. 28,00€

Urad Dal Püree mit gebackenen Bio Karotten, schwarzem Sesam
und karamellisierten Chili Walnüssen

Besondere Empfehlung des Maître

22,50 €

Pinataro" Nero di Troia Puglia IGP trocken, Gl. 8,00 € / Fl. 28,00

Fisch

Gegrillter Pulpo in Knoblauch und Rosmarin
mit schwarzem Oliven Kartoffelmus dazu Paprika Tomaten Konfitüre

26,50 €

*Grauburgunder Kabinett, trocken,
Weingut Arndt Köbelin, Kaiserstuhl, Baden, Eichstetten, Gl. 8,70 € / Fl. 30,00€*

Karamellierte Gambas in frischem Zitronengras
auf Kreuzkümmel Hummus und Koriander Kimchi

27,50 €

*Elbling, trocken, Weingut Schloss Proschwitz-Prinz zur Lippe,
Sachsen, Gl. 9,50 € / Fl. 32,00 €*

Lachs auf schwarzen Linsen mit Sojasauce dazu Algen,
scharfe Tomaten und gehobelter Meerrettich

26,50 €

*Riesling, 2017, trocken
Weingut Albert Kallfelz, Zell-Merl, Mosel, Gl. 8,70 € / Fl. 30,00 €*

Gerösteter Thunfisch auf jungen Chili Spinatblättern
mit Rote Bete Hummus und Austernsauce

Besondere Empfehlung des Maître

26,00 €

*Weißburgunder, trocken
Weingut Albert Kallfelz, Zell-Merl, Mosel, Gl. 8,00 € / Fl. 28,00 €*

Inspiration von Fisch und Meeresfrüchten auf Ravioli Vitello Salvia
mit Sommergemüse dazu Pommery Senf Butterschaum

28,50 €

*Rosé, trocken
Weingut Schloss Proschwitz-Prinz zur Lippe, Sachsen, Zadel Gl. 9,50 € / Fl. 32,00 €*

Fleisch

Gratiniertes Pfifferlings Schnitzel mit geschmolzenen Emmentaler und
Rosmarin Kartoffeln

25,50 €

Gewürztraminer Riesling Cuveé QbA halbtrocken, Gl. 7,50 € / Fl. 26,00 €

Gegrillte Kalbsleber mit Kräuterseitlingen,
Salbei Gnocchi und Balsamico 12 Jahre

24,50 €

*Primitivo Cinquenoci DOC, trocken, Tagaro, Puglia,
Gl. 8,00 € / Fl. 28,00 €*

Geschmorte Lamm Haxe auf Kreuzkümmel -Hummus mit
mit grünen Bohnen und Lardo di colonnato

27,50 €

*'Vermador' Tinto Barrica Alicante DO. trocken
Gl. 7,50 € / Fl. 26,00 €*

Rosa Entenbrust auf Trüffel- Camembert- Fondue mit Zuchtpilzen
und Orangen Rosmarin Senf
Besondere Empfehlung des Maitre

28,50 €

*Lagrein Cantina St. Pauls DOC trocken Südtirol Alto Adige
Gl. 9,50 € / Fl. 32,00 €*

Men`s Giant Surf & Turf Burger Blue Cheese 222
dazu Süßkartoffel pommes frites

26,50 €

*"Pinataro" Nero di Troia Puglia IGP trocken
Gl. 8,00 € / Fl. 28,00*

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

200 g 31,00 €

*'when we dance' Chianti DOCG, trocken, Tenuta il Palagio - by STING / Toskana
Gl. 8,00 € / Fl. 28,00 €*

Unsere Genuss Hommage an Görlitz

Blutwurstnudeln mit Zwiebeln, Speck und Knoblauch dazu geschmolzene

Grützwurst und viel frischem Majoran

25 €

inklusive einen echten Böckelbart

Landskron Pilsener vom Fass 0,5 l 5.90 €

Wir tranchieren und servieren Ihnen ab 2 Personen

Chateaubriand 500 g

mit Sauce Bearnaise und Demiglace

Sommergemüse & Wald- und Zuchtpilzen

dazu Fourme d'Àmbert Gratin, Rosmarin Kartoffeln und Basilikumgnocchi

Preis für 2 Personen 85,00 €

Dazu empfehlen wir unseren

Koonunga Hill Shiraz Cabernet, trocken Penfolds / South Australia

0.75 l 42 €

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!
Lassen Sie sich überraschen oder ich verrate es Ihnen ausnahmsweise!

6,50 €

Mousse von weißer Schokolade mit Lavendel Aprikosen und
Waldheidelbeeren

Besondere Empfehlung des Maître

9,50 €

Schlesische Mohnklöße mit Vanillerahm und Sommerbeeren
Klassiker nach Original Rezept

8,50 €

Sommerliche Sorbet Variation
mit frischen Früchten und aromatischer Gartenminze

10,50 €

Crème Brûlée mit leichter Lavendelnote und Sommerbeeren

8,50 €

Süß & inspiriert

12,00 €

Französische Käseauswahl mit Feigensenf

13,50 €

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

Etwas Manchego zum Wein

6,00 €

