

Lucie Schulte 's Wintertraum

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

Winter Glüh-Gin mit Orange und Wacholder

Geräucherte Gamba mit knuspriger Schweineschwarte und Gurken Kimchi

Samtsuppe von violetten Karotten mit karamellisiertem Ingwer

Gegrilltes Rinderfilet mit geschmolzenem Fourme d'Àmbert
auf Austernkappen, Cognacjus, dazu Gnocchi und glacierter Rosenkohl

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

oder

Saltimbocca vom Wolfsbarsch mit Kapern, Zirone und Tomaten
dazu geröstete Parmesan Kartoffeln

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

Hot Macaron Valrohna Chocolate

Essklasse 3	45,00 €
Essklasse 5	67,50 €

Vorspeisen

Hausgebackenes Brot mit Kapern Sardellen Butter
oder Knoblauch Frischkäse

6,50 €

Winterliche Feldsalatröschen mit Rinderfiletstreifen, Croutons
in Walnussöl & Grana Padano

16,00 €

Carpaccio vom pommerschen Weiderind mit Meersalz, Ölrauke,
bestem Olivenöl, Grana Padano und altem Balsamico

16,00 €

Euro Asiatische Tapas Inspiration
Besondere Empfehlung des Maitre

19,50 €

Gern auch etwas größer für 2 Personen 27,00 €

Suppen

Hummerschaumsuppe

6,50 €

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

13,50 €

Sorbet

Blutorangensorbet

5,50 €

Sorbet von der Williamsbirne in Moorbirnenbrand
Besondere Empfehlung des Maitre

9,50 €

Vegetarische Gerichte

Glacierte Spitzpaprika mit Ziegenkäseschaum,
Drillingen und schwarzem Asche Salz

22,00 €

Cuvée Tradition Corbières AC. Trocken Château de Luc
Gl. 9,50 € / Fl. 32,00 €

Geräucherte Gnocchi in frischem Thymian mit Tomaten und Knoblauch

19,50 €

Primitivo Cinquenoci DOC trocken, Azienda Agricola Masseria Tagaro
Gl. 8,00 € / Fl. 28,00 €

Fisch

Warm geräucherter Fjordlachs mit confierten Tomaten auf Belugalinsenrahm
mit Tintenfischhippe und Estragon Schaum

27,50 €

Rosé, trocken

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

Harmonie von Fisch und Meeresfrüchten an
einer Sauce mit viel Butter und noch mehr Gefühl,
dazu Salbei Gnocchi & jungem Spinat

28,50 €

Weißburgunder, trocken

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

Krosser Wolfsbarsch auf Ravioli Vitello Salvia mit Thymian Peperonata
dazu Pommery Senf Butteremulsion

28,50 €

Besondere Empfehlung des Maitre

Elbling, trocken,

Weingut Schloss Proschwitz-Prinz zur Lippe, Sachsen

Gl. 9,50 € / Fl. 32,00 €

Riesengarnelen aus dem Hickory Holz Rauch mit gegrilltem Chicorée auf Wasabi
Kartoffel Salat

28,50 €

Grauburgunder Kabinett, trocken,

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

Fleisch

Gegrilltes Wildhasenfilet
auf Austernpilz-Birnenkompott und Lardo Kartoffel Knödeln

Besondere Empfehlung des Maitre

28,50 €

'Vermador' Tinto Barrica Alicante, trocken

Gl. 7,50 € / Fl. 26,00 €

Kalbsleberknödel in Salbei Parmesan Rahm
mit Walnuss Gnocchi und Balsamico 13 Jahre

24,50 €

Primitivo Cinquenoci DOC trocken, Azienda Agricola Masseria Tagaro

Gl. 8,00 € / Fl. 28,00 €

Geschmorte Ochsenbäckchen mit hausgemachtem Grünkohl dazu geräucherte
Petersilien Knödel

28,00 €

Pinataro" Nero di Troia Puglia IGP trocken

Gl. 8,00 € / Fl. 28,00 €

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

28,50 €

Lagrein Kaltern DOC, trocken, Südtirol Alto Adige

Gl. 9,50 € / Fl. 32,00 €

Giant Burger Beef 225 mit Ziegenkäse, Blattspinat und geräucherter Senfemulsion
dazu Gewürztomaten Steakhouse pommes frites

26,50 €

Besondere Empfehlung des Maitre

Spätburgunder, QbA, Holzfass, trocken, Weingut Arndt Köbelin, Kaiserstuhl, Baden, Eichstetten,

Gl. 9,50 € / Fl. 32,00 €

Gegrilltes Filetsteak mit Sc. Bearnaise und Thymian Ratatouille dazu Steakhouse
pommes frites

200 g 32,50 €

'when we dance' Chianti DOCG, trocken, Tenuta il Palagio -by STING / Toskana

Gl. 8,00 € / Fl. 28,00 €

Wir tranchieren und servieren Ihnen
ab 2 Personen

Unser Chateaubriand

550 g

mit Sauce Bearnaise und Demiglace
Wintergemüse & Zuchtpilzen
dazu Fourme d'Àmbert Gratin, Rosmarin Kartoffeln und
Basilikumgnocchi

Preis für 2 Personen 89,00 €

Dazu empfehlen wir unseren

Koonunga Hill Shiraz Cabernet, trocken Penfolds / South Australia
0.75 l 42 €

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 €

Schlesische Mohnklöße mit Vanillerahm

9,50 €

Warmes Mandel-Nougat Soufflé,
dazu Litschi Sorbet

11,50 €

Süße Winterinspiration

13,00 €

Karamellierte Äpfel mit Rosinen und Marzipan im Crêpes- Säckchen
mit dickem Vanillerahm

Besondere Empfehlung des Maître

15,50 €

Französische Käseauswahl mit Feigensenf

16,50 €

*Floralis Dessertwein, Miguel Torres, Catalunya, Spanien,
Glas 0,05 l - 4,10 €*

Sehr geehrte Gäste,

auf unserer Speisekarte finden Sie ausschließlich Gerichte und Speisen, die wir mit äußerster Sorgfalt für Sie zubereiten. Bereits bei der Auswahl unserer Lieferanten und Rohstoffe achten wir auf Frische und Qualität.

Bei der Zubereitung unserer Speisen sind wir bemüht, alle kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe, d.h. Konservierungsstoffe (E200-E285), Geschmacksverstärker (E620-E640), Farbstoffe (E100-E180), Süßungsmittel (E950-E967), Antioxidationsmittel und Säureregulatoren zu vermeiden, d.h. wir setzen diese selbst nicht zu. Eine absolute Vermeidung ist nur schwer möglich, weil viele der Rohstoffe und Produkte bereits während der Ernte, des Transportes, der Lagerung oder der Herstellung mit Zusatzstoffen behandelt werden und somit bereits in den Lebensmitteln enthalten sind, wenn sie unser Haus erreichen. In der nachfolgenden Aufstellung können Sie, wie vom Gesetzgeber festgelegt, ersehen in welchen Lebensmitteln, die auf unserer Speisekarte verwendet werden, welche Zusatzstoffe vorhanden sind.

Äpfel und Birnen mit Schale, sind mit Konservierungsstoff gewachst. Zitronen, Orangen, Mandarinen und Limonen können in der Schale Konservierungsstoff enthalten.

Trockenfrüchte sind zur Konservierung in einigen Fällen geschwefelt. Schwarze Oliven enthalten den Farbstoff Eisen-2-Gluconat. Flusskrebse enthalten Konservierungsstoffe. Cornichons und Mixed Pickles enthalten Süßstoffe. Eingelegten Kräutern wurden Geschmacksverstärker zugesetzt.

Wenn Sie Fragen haben, stehen wir Ihnen selbstverständlich gern zu deren Beantwortung zur Verfügung.