

Lucie Schulte`s Endless Summer

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-Chip 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 €*

Warmes Mandel-Nougat Soufflé,
dazu Kirsch Sorbet

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

Vorspeisen

Hausgebackenes Brot mit Sardellen-Thymian-Butter
oder Trüffel Meersalz Emulsion

6,50 €

Wildkräuter und Blattsalate 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 vom Weiderind 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

7,50 €

Sorbet

Sorbet von Schwarzen Johannisbeeren

5,00 €

Weinberg Pfirsich Sorbet in weißem Crémant

9,50 €

Vegetarische Gerichte

Perlgraupen Risotto mit sautierten Soja Pilzen und jungem Blattspinat

19,50 €

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

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

Besondere Empfehlung des Maitre

21,50 €

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 Konfitüre

27,50 €

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

26,50 €

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

Sachsen, Gl. 9,50 € / Fl. 32,00 €

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

25,50 €

Riesling Hochgewächs, trocken

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

Gerösteter Thunfisch auf warmen Tomaten Spinat Salat
mit Nuss Hummus und Austernglace

Besondere Empfehlung des Maitre

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 geschmolzenem Emmentaler und
Rosmarin Kartoffeln

25,50 €

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

Kalbsleberknödel in Trüffel Rahm,
mit Aligot Kartoffelcreme

24,50 €

Primitivo Cinquenoci DOC trocken, Azienda Agricola Masseria Tagaro

Gl. 8,00 € / Fl. 28,00 €

Geschmorte Lammhaxe in Knoblauch und Rosmarin, grünen Bohnen, dazu
geräucherte Mashed potatoes verfeinert mit Muskat

27,00 €

Pinataro" Nero di Troia Puglia IGP trocken

Gl. 8,00 € / Fl. 28,00 €

Rosa Entenbrust auf Trüffel-Camembert-Fondue mit Zuchtpilzen
und Aprikosen Lavendel Senf

Besondere Empfehlung des Maitre

28,00 €

Lagrein Kaltern DOC, trocken, Südtirol Alto Adige

Gl. 9,50 € / Fl. 32,00 €

Men`s Giant Surf & Turf Burger Blue Cheese 222

dazu Trüffel pommes frites

26,00 €

Cuvée Tradition Corbières AC. Trocken Château de Luc

Gl. 9,50 € / Fl. 32,00 €

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

200 g 32,50 €

'when we dance' Chianti DOCG, trocken, Tenuta il Palagio – by STING / Toscana

Gl. 8,00 € / Fl. 28,00 €

Unsere Genuss Hommage an Görlitz

**Lausitzer Senfsteak mit warmen Kartoffel Specksalat, Gartenkräutern
und Spreewälder Gurken dazu glacierte grüne Bohnen**

23 €

inklusive einem 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 !*

13,50 €

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 Maitre

12,50 €

Schlesische Mohnklöße mit Vanillerahm und Sommerbeeren
Klassiker nach Original Rezept

9,50 €

Sommerliche Sorbet Variation
mit frischen Früchten und aromatischer Gartenminze

10,50 €

Crème Brûlée mit leichter Lavendelnote und Sommerbeeren

8,50 €

Süß & inspiriert wie der Sommer

13,50 €

Französische Käseauswahl mit Feigensenf

16,50 €

Floralis Dessertwein, Miguel Torres, Catalunya, Spanien,

Glas 0,1 l - 4,10 €

Etwas Manchego zum Wein

6,00 €

