

Lucie Schultes sommerliche Sinneslust

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

Blaubeer Martini mit Gin Limetten Schaum

Trüffel Pasta mit Lardo und Parmesan

Geeiste Auberginen Suppe mit Schafskäse 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	47,00 €
Essklasse 5	69,00 €

Vorspeisen

Hausgebackenes Brot mit Sardellen- Thymian Butter
oder Trüffel Meersalz Emulsion

6,50 €

Wildkräuter und Salate des Sommers
mit gegrillten Filetstreifen und karamellisierten Aprikosen

16,50 €

Eiskaltes Printjes Matjestatar auf Apfel- Kartoffelconfit und
Dillsauerrahm

16,50 €

Euro Asiatische Tapas Inspiration

19,50 €

Gern auch etwas größer für 2 Personen 27,00 €

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

16,50 €

Suppen

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

13,50 €

Geeiste Tomatensuppe mit Ratatouille Salat und frischem Thymian

7,50 €

Sorbet

Sorbet von Schwarzen Johannisbeeren

5,00 €

Pfirsich Sorbet im Seccobad

7,50 €

Vegetarische Gerichte

Perlgrauen Risotto mit sautierten Soja Pilzen, Parmesan und jungem Blattspinat

21,00 €

Rosé, trocken

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

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

Duett von gegrillten Pulpo und Rauch Garnelen
mit schwarzem Oliven Kartoffelmus dazu grüne Paprika Tomaten
Konfitüre

Besondere Empfehlung des Maître

27,50 €

Grauburgunder Kabinett, trocken,

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

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

27,50 €

Riesling, 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

28,00 €

Elbling, trocken,

Weingut Schloss Proschwitz-Prinz zur Lippe, Sachsen

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 €

Geschmorte Ochsenbäckchen mit Lardo di colonnato Bohnen
dazu Kartoffelkuchen mit Foume d'Ambert

28,00 €

'Vermador' Tinto Barrica Alicante DO. trocken

Gl. 8,00 € / Fl. 28,00 €

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

Besondere Empfehlung des Maitre

28,50 €

Lagrein Kaltern DOC, trocken, Südtirol Alto Adige

Gl. 9,50 € / Fl. 32,00 €

Men`s Giant Surf & Turf Blue Cheese Burger mit Aprikosen Senf
dazu Süßkartoffel pommes frites

25,50 €

"Pinataro" Nero di Troia Puglia IGP trocken

Gl. 8,00 € / Fl. 28,00

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

200 g 32,50 €

280 g 42,50 €

Primitivo Cinquenoci DOC, trocken, Tagaro, Puglia,

Gl. 8,00 € / Fl. 28,00 €

Neu! Unser Teamkochen ab dem 1. Juni 2025

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

Chateaubriand 500 g
mit Sauce Bearnaise und Demiglace
Sommergemüse & Wald- und Zuchtpilzen
dazu Fourme d'Ambert Kartoffelkuchen, Rosmarin Kartoffeln und Trüffel
Pasta

Preis für 2 Personen 85,00 €

Dazu empfehlen wir unseren

Koonunga Hill Shiraz Cabernet, trocken Penfolds / South Australia
0,75 l 42 €

Ein Moment am Meer – für zwei Genießer

Wir servieren unsere Harmonie und Fisch und Meeresfrüchten mit
sommerlich mediterranen Beilagen

75,50 €

Dazu passt wunderbar von Hammel&Cie natürlich Ein Sommertag am Meer!
0,75 l 32 €

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 !*

11,50 €

Kennen Sie schon unsere Kochschule Genussreich?



Dessert und Käse

Unsere kleine Leckerei die immer rutscht!
Lassen Sie sich überraschen oder ich verrate es Ihnen (ausnahmsweise)
6,50 €

Crème Brûlée mit leichter Lavendelnote und Sommer Beeren
8,50 €

Sommerliche Sorbet Variation
mit frischen Früchten und aromatischer Gartenminze
12,50 €

Mousse von weißer Schokolade mit Lavendel Aprikosen und
Waldheidelbeeren
Besondere Empfehlung des Maître
11,50 €

Süß & Inspiriert
Unser süßes Happening eine Dessertvariation
13,00 €

Schlesische Mohnklöße mit Vanillerahm und Sommer Beeren
Klassiker nach Original Rezept
8,50 €

Französische Käseauswahl mit Feigensenf
16,50 €

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

Etwas Manchego zum Wein
6,00 €

