

Lucie Schultes sommerliche Sinneslust

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


Blaubeer Martini auf Eis mit Gin Limetten Schaum



Sardellen Pasta mit frischem Thymian und Parmesan



Geeiste Auberginen Suppe mit Schafskäse und Basilikum




Gegrilltes Entrecôte 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. 9,00 € Fl. 32,00 €*



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

Essklasse 3 49,50 €
Essklasse 5 72,50 €

Vorspeisen

Hausgebackenes Brot mit Sardellen- Thymian Butter
oder Trüffel Meersalz Emulsion

6,50 €

Wildkräuter und Salate des Sommers
mit Enten Tataki und karamellisierten Aprikosen

17,50 €

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, Ölrauke, Grana Padano
und Balsamico 12 Jahre

17,50 €

Suppen

Pot au feu von Wolfsbarsch und Garnelen mit Wurzelgemüse,
Fenchel, Tomaten in Absinth
Besondere Empfehlung des Maitre

14,50 €

Geeiste Tomatensuppe mit Ratatouille Salat und frischem Thymian

7,50 €

Sorbet

Sorbet von Schwarzen Johannisbeeren

6,00 €

Weinberg Pfirsich Sorbet im Seccobad

9,50 €

Vegetarische Gerichte

Pasta mit frischen Pfifferlingen, Olivenrauke, Parmesan und
Haselnuss-Crumble

18,00 €

Rosé, trocken in den Häfen

Weingut Schloss Proschwitz-Prinz zur Lippe, Sachsen, Zadel Gl. 11,50 €/ Fl. 36,00

Fenchel Kimchi Burger mit schwarzer Sesam Öl Emulsion und Cashew
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. 9,00 € / Fl. 32,00€

Gegrilltes Wolfsbarschfilet mit zweierlei gebrannten Auberginen,
Estragon-Dijonsenf Mousseline und Vitello & Salvia Ravioli

26,50 €

Riesling, trocken

Weingut Albert Kallfelz, Zell-Merl, Mosel, Gl. 9,00 €/ Fl. 32,00 €

Gerösteter Thunfisch gesalzenen Wasabi Crispies, kühlem Kimchi
mit Rote Bete Hummus und Austernsauce

28,50 €

Elbling, trocken,

*Weingut Schloss Proschwitz-Prinz zur Lippe, Sachsen
Gl.11,50 €/ Fl. 36,00 €*

Fleisch

Gratiniertes Pfifferlings Schnitzel mit geschmolzenen Emmentaler
und Rosmarin Kartoffeln

25,50 €

Gewürztraminer Riesling Cuveé QbA halbtrocken, Gl. 8,50 € / Fl. 30,00 €

Geschmorte Ochsenbäckchen mit gegrilltem Romanasalat und Lardo
di colonnato Zironen Crumble dazu Kartoffel Trüffel Mus

28,00 €

'Vermador' Tinto Barrica Alicante DO. trocken

Gl. 8,00 € / Fl. 28,00 €

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

Besondere Empfehlung des Maitre

28,50 €

Lagrein Kaltern DOC, trocken, Südtirol Alto Adige

Gl. 11,50,00 € / Fl. 36,00 €

Men`s Giant Beef Blue Cheese Burger mit crunchy Peanutcrème,
Rucola

dazu Steakhouse pommes frites

25,50 €

"Pinataro" Nero di Troia Puglia IGP trocken

Gl. 8,00 € / Fl. 28,00

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

220 g 32,50 €

300 g 42,50 €

Altos de Inurrieta/Navarra Reserva trocken,

Gl. 14,00 € / Fl. 42,00 €

Gegrillte Kalbsleber auf Kartoffel Parmesan Püree mit frischer
Melisse, Pfifferlingen und karamellisierten Aprikosen
dazu Butterschaum

26,50 €

Primitivo Cinquenoci DOC, trocken, Tagaro, Puglia,

Gl. 8,00 € / Fl. 28,00 €

Neu! Unser Teamkochen

Sprechen Sie uns gern an....

Wir tranchieren und servieren Ihnen ab 2 Personen auf Vorbestellung

Entrecôte double 500 g
mit Sauce Bearnaise und Demiglace
Sommergemüse & Wald- und Zuchtpilzen
Kalbsfleisch Ravioli, Rosmarin Kartoffeln und Trüffel Pasta

Preis für 2 Personen 99,00 €

Dazu empfehlen wir unseren

Koonunga Hill Shiraz Cabernet, trocken Penfolds / South Australia
0.75 l 49 €

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 34 €

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

12,50 €

Süß & Inspiriert

Unser süßes Happening eine Dessertvariation

13,50 €

Schlesische Mohnklöße mit Vanillerahm und Sommer Beeren
Klassiker nach Original Rezept

8,50 €

Gedanken und Gesichter von Schokolade und Teufel Alkohol

16 €

Französische Käseauswahl mit Feigensenf

16,50 €

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

Etwas Manchego zum Wein

6,00 €

