

## VORSPEISE

<b>Samtsuppe von roten Rüben</b> mit Himbeere und leichtem Ziegenrahm	9
<b>Pâté von der Poularde</b> Sud vom Granny Smith : Wasabi Spitzkohlsalat : Ingwer- Aprikose	16
<b>Black Angus Beef „24h mariniert“</b> Sesam Soya Sud : gebackenes Eigelb : Zuckerschote	17
<b>Tagliata von Yellow Fin Thunfisch</b> Koriander Jalapeño Dashi : junges Gemüse : Shii Take Pilze „Sake“	18

## FISCH

<b>Gebratene Meeräsche</b> Tabouleh Salsa : Fregola : Kürbis „Vanille“	25
<b>Arktischer Saibling &amp; Nordseekrabbe</b> Mangold : Trüffel- Kohlrabistampf : gebackene Drillinge	27
<b>Rote Garnele</b> Rote Garnele geröstet mit Koriander, Pak Choi und roter Curry Bouillon von roter Garnele mit Tatar und Zitronenthymian Praline von roter Garnele mit Peperonivinaigrette und Süßkartoffel	37

Herkunft  
Thunfisch : Malediven / Rind : Australien /  
Meeräsche, Nordseekrabbe : Nordsee / Saibling : Island  
Iberico: Spanien / Kalb : Deutschland / Rote Garnele : Mittelmeer

Preise in € inkl. MwSt.

## FLEISCH

<b>Fedelini</b> Rinderfiletspitzen : Cherrytomate „sweet“ : Dill	18
<b>Ibérico Presa „Jamones Blázquez“</b> gebackene Polenta : Aubergine : Pimientos de Padrón	26
<b>Hüftsteak vom Kalb</b> Schwerter Senf Jus : Stielmus „Vida“ : Steckrübe	28
<b>Rinderfilet</b> Zwei Saucen : Grillgemüse : Drillinge	34
<b>oder als</b> Chateaubriand für 2 Personen (450g)	79

## DESSERT

<b>Pfirsichdessert</b> Estragonsorbet : Topfen : Belgischer Waffel Crumble	10
<b>Erdnussbutter &amp; Fleur de Sel</b> Traube : Crème pâtissière : Mohn	10
<b>Rohmilchkäse der Saison</b> mit Feigensenf	15
<i>...unser Tipp</i>	
<b>Hausgemachte Petits Fours</b>	7