Speisekarte

SUPPE

Winterliche Wurzelcremesuppe mit Petersilienöl und geräucherter Senne Forelle	11
Mediterrane Fischsuppe mit Gemüsebrunoise und Garnele	12

VORSPEISEN

3 / 6 / 9 / 12 - frische Austern „Fines de Claire“ aus Cancale (Bretagne)	13 / 25 / 37 / 49
Beef Tatar vom Holsteiner Weiderind mit geflämmtem Dotter, Topinambur und Senfkaviar	19
Carpaccio vom Butternut Kürbis mit Feta, Rauke, Granatapfel und Walnuss	16
Sashimi vom Yellow Fin Thunfisch mit Wasabi-Mayo, gegrillter Avocado und Zitronen-Kräuter Crunch	19
Gegrillte Jakobsmuscheln mit Krustentiersauce, karamellisierten Gemüsestreifen und Wasabistampf	19
Gemischte Antipasti mit Vitello Tonnato, Riesengarnelen, Parmacarpaccio und Rucola	19
	(für zwei 29)
Kleiner gemischter Salat	7

VEGETARISCH & PASTA

Nodini d’amore – Pastasäckchen mit Frischkäse-Trüffelfüllung und Trüffelschaum	19
Rotes Thai Gemüsecurry mit Räuchertofu, Koriander, Thaibasilikum, Asia Nüssen und Jasminreis	22

FISCH

Yellowfin Tuna mit Sesam, Ingwer-Teriyakisauce, Pak Choi-Karotten-Gemüse und Wasabistampf	39
Steinbutt auf Tomaten-Vanille-Risotto mit karamellisierten Gemüsestreifen und Fischjus	39

FLEISCH

Knusprige Gänsebrust „sousvide gegart“ mit Apfelrotkohl, Maronen und Zwetschgenklößen	35
Iberico Karree an kräftiger Portweinjus mit Flowersprouts und Rosmarinkartoffeln	39
Filetsteak vom Black Angus Rind an Pfefferrahmsauce mit Schalottenconfit, Pilzen und Trüffelstampf	49
Wiener Schnitzel mit Wiesenkräutersalat, Bratkartoffeln und Wildpreiselbeeren	35
Kalbsleber „Berliner Art“ mit karamellisierten Apfelscheiben, Zwiebeln und Trüffelstampf	35

DESSERT

American Cheesecake mit Pflaume und Spekulatius	11
Schokoladenmalheur auf karamellisierter Ananas mit Zimteis und Lotus Crunch	12
Zitronensorbet mit Orangenfilets und Prosecco Spumante	7

MENÜ

Beef Tatar vom Holsteiner Weiderind mit geflämmtem Dotter, Topinambur und Senfkaviar

Gegrillte Jakobsmuscheln mit Krustentiersauce, karamellisierten Gemüsestreifen und Wasabistampf

Iberico Karree an kräftiger Portweinjus mit Flowersprouts und Rosmarinkartoffeln

Schokoladenmalheur auf karamellisierter Ananas mit Zimteis und Lotus Crunch

3-Gang Menü Tatar oder Jakobsmuschel 59
4-Gang Menü 75
4-Gang Menü mit begleitenden Weinen 95
(Menübestellungen nehmen wir bis 21 Uhr entgegen)

Veggie MENÜ

Carpaccio vom Butternut Kürbis mit Feta, Rauke, Granatapfel und Walnuss

Nodini d’amore – Pastasäckchen mit Frischkäse-Trüffelfüllung und Trüffelschaum

Rotes Gemüsecurry mit Räuchertofu, Koriander, Thaibasilikum, Asia Nüssen und Jasminreis

American Cheesecake mit Pflaume und Spekulatius

3-Gang Menü Kürbis oder Pasta 49
4-Gang Menü 65
4-Gang Menü mit begleitenden Weinen 85
(Menübestellungen nehmen wir bis 21 Uhr entgegen)

Liebe Gäste, gerne gibt Ihnen unsere separate Karte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.
alle Preise in € | Vegetarisch