






## SUPPE

Spargelcremesuppe mit geräucherter Senneforelle, Bärlauchcroutons und Bärlauchöl 	11
Tomatisierte Fischsuppe mit Gemüsebrunoise und Meeresfrüchten	14

## VORSPEISEN

3 frische Austern „Fines de Claire“ aus Cancale (Bretagne)	13
Carpaccio vom Black Angus Rind mit Rucola, Parmesan, Kapern und Trüffelmayo	21
Geschmorter Chicorée mit Ziegenkäse, Linsenvinaigrette, Birne und Walnuss 	17
Tatar vom hausgebeizten Lachs mit Mango, Avocado, Reibeküchlein und Senfsauce	19
Gemischte Antipasti mit Vitello Tonnato, Riesengarnele, Parmaschinken und Filetti Alici	19
	(für zwei 29)
Kleiner gemischter Salat 	7

## VEGETARISCH & PASTA

Pochiertes Ei mit Belper Knolle auf Blattspinat mit Trüffelschaum und Drillingen 	19
Hausgemachte Tagliatelle mit gebratenem Spargel und Parmesanschaum 	21

## BIELEFELDER SPARGEL

mit Seeteufel, Frankfurter Grüne Sauce, Tomatenpesto und Dillkartoffeln	39
mit dreierlei Schinken, Salzkartoffeln, zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise	29
mit Wiener Schnitzel, Bratkartoffeln und Sauce Hollandaise	39

## FISCH

Yellowfin Tuna mit Sesam, Ingwer-Teriyakisauce, Koriander, Seegrassalat und Wasabistampf	39
--	----

## FLEISCH

Geschmorte Ochsenbäckchen mit Rotweinjus, Kürbispüree und wildem Broccoli	36
Lammkarree mit Pistazienkruste, Bärlauchjus, Artischockencreme und Bulgur	39
Wiener Schnitzel mit Wiesenkräutersalat, Bratkartoffeln und Wildpreiselbeeren	36
Kalbsleber „Berliner Art“ mit karamellisierten Apfelscheibe, Zwiebeln und Trüffelstampf	32

## DESSERT


Crema Catalana mit Früchten und Vanilleeis 	11
Schokoladenmalheur mit Salted Caramelleis, Minzpesto und Sherry „PX“ 	12
Aprikosensorbet mit Prosecco Spumante 	7

## MENÜ

Carpaccio vom Black Angus Rind  
mit Rucola, Parmesan, Kapern und Trüffelmayo

Tatar vom hausgebeizten Lachs  
mit Mango, Avocado, Reibeküchlein und  
Senfsauce

Lammkarree mit Pistazienkruste, Bärlauchjus,  
Artischockencreme und Bulgur

Crema Catalana  
mit Früchten und Vanilleeis 

3-Gang Menü Carpaccio oder Lachs 65 || 4-Gang Menü 79  
4-Gang Menü mit begleitenden Weinen 99  
(Menübestellungen nehmen wir bis 21 Uhr entgegen)

## Veggie MENÜ

Geschmorter Chicorée mit Ziegenkäse,  
Linsenvinaigrette, Birne und Walnuss


Pochiertes Ei mit Belper Knolle  
auf Blattspinat mit Trüffelschaum und Drillingen

Hausgemachte Tagliatelle  
mit gebratenem Spargel und Parmesanschaum

Schokoladenmalheur mit Salted Caramelleis,  
Minzpesto und Sherry „PX“

3-Gang Menü Ziege oder Ei 49 || 4-Gang Menü 59  
4-Gang Menü mit begleitenden Weinen 79  
(Menübestellungen nehmen wir bis 21 Uhr entgegen)

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte

Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten | alle Preise in € |  Vegetarisch