

SUPPE

Spargelcremesuppe mit geräucherter Senneforelle, Bärlauchcroutons und Bärlauchöl ✓	11
Rinderkraftbrühe mit Gemüsejulienne	14

VORSPEISEN

3 frische Austern „Fines de Claire“ aus Cancale (Bretagne)	13
Beef Tatar vom Holsteiner Weiderind mit geflammtem Dotter, Topinambur und Senfkaviar	23
Burrata auf Honigtomatensalat mit Tomatensorbet, zweierlei Pesto und Panko Crunch ✓	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

Brust vom Senner Landhahn mit Sauce Albufera, Frühlingsgemüse und persischem Würzreis	29
Neuseeländer Lammfilet mit Rotwein-Rosinen-Sauce, Artischockencreme und Bulgur	34
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

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

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

Neuseeländer Lammfilet mit Rotwein-Rosinen-
Sauce, Artischockencreme und Bulgur

Crema Catalana
mit Früchten und Vanilleeis ✓

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

Veggie M E N Ü

Burrata auf Honigtomatensalat
mit Tomatensorbet, Pesto und Panko Crunch

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

Mittagstisch

KW 20

KIM'S THAI KÜCHE 14.90 €

Gelbes Thaicurry mit Kikok Hähnchen,
Champignons, Edamame, Bambus,
Paprika, Zuckerschoten, Cashewkerne
und Jasminreis

OMA`S RINDERROULADE 14.90 €

mit Grünem Pfeffer, Keniaböhnchen
und Salzkartoffeln

ZITRONENGRAS PANNA COTTA 5.80 €

mit Himbeermark

3-Gang Business Lunch 25.90 €

Tagessüppchen

—

Thai Curry oder Roulade

—

Zitronengras Panna Cotta
mit Himbeermark