

„Gerichte nach denen man sich sehnt und auf die man sich freut“

SUPPE

Zitronengrassuppe mit Tandoori-Garnele und frischem Koriander 11

VORSPESIEN

Frische Austern „Fines de Claire“ aus Cancale (Bretagne) - stückweise - 4

Weisswurstcarpaccio mit Rettich, Radieschen, frisch geriebenem Meerrettich und Senfvinaigrette 17

„Pffiferlings-Arancini“ Frittierte Reisbällchen mit Pffiferlingen auf Tomatensugo ✓ 18

Ceviche vom Schollenfilet mit Zitrone, Petersilie, Schalotte und Speckchip 19

Kleiner gemischter Salat ✓ 8

VEGETARISCH & PASTA

Schwäbische Gemüsemaultaschen mit frischen Pffiferlingen und Pilzsud ✓ 23

Feta in Kräuter-Nusskruste mit Gemüsevinaigrette, Blumenkohl Couscous und Bohnencreme ✓ 21

FISCH

Scampifanne mit frischen Pffiferlingen, Chili, Ingwer, getrocknete Tomaten und Kräutern 29

Filet von der Kutterscholle mit Hummersauce, Nordseekrabben, Schmorgurken und Bratkartoffeln 32

FLEISCH

Königsberger Klopse mit Rieslings Veloute, Kapernknusper, Rote Bete und Kartoffelpüree 32

„Steak Frites“ – Entrecôte mit Café de Paris Butter, Fritten, Trüffelmayo und Tomatensalat 35

Wiener Schnitzel mit Wiesenkräutersalat, Bratkartoffeln und Wildpreiselbeeren 29

Kalbsleber „Berliner Art“ mit karamellisierten Apfelscheiben, Zwiebeln und Trüffelstampf 32

DESSERT

Arme Ritter vom Brioche Brot mit buntem Beerensalat, Vanilleeis, Zimt Krokant und Eierlikör ✓ 11

Risotto Dolce mit Rotwein Birne, Mandelcrunch und Schokoladeneis ✓ 11

Kirschsorbet mit Kuvertüre Satilia Noir und Nuss Spritz ✓ 7

MENÜ

Ceviche vom Schollenfilet mit Zitrone, Petersilie,
Schalotte und Speckchip

Schwäbische Gemüsemaultaschen
mit frischen Pffiferlingen und Pilzsud

Königsberger Klopse mit Rieslings Veloute,
Kapernknusper, Rote Bete und Kartoffelpüree

Arme Ritter
vom Brioche Brot mit buntem Beerensalat,
Vanilleeis, Zimt Krokant und Eierlikör

3-Gang Menü Ceviche oder Maultasche 59

4-Gang Menü 75 | mit begleitenden Weinen 95
(Menübestellungen nehmen wir bis 21 Uhr entgegen)

Veggie M E N Ü

„Pffiferlings-Arancini“ Frittierte Reisbällchen mit
Pffiferlingen auf Tomatensugo

Schwäbische Gemüsemaultaschen
mit frischen Pffiferlingen und Pilzsud

Feta in Kräuter-Nusskruste mit Gemüsevinaigrette,
Blumenkohl Couscous und Bohnencreme

Risotto Dolce mit Rotwein Birne,
Mandelcrunch und Schokoladeneis

3-Gang Menü Arancini oder Maultasche 45

4-Gang Menü 59 | mit begleitenden Weinen 79
(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