

# Unsere Menüs

## · Esslibris ·

### GEFLÄMMTER ZIEGENFRISCHKÄSE VOM MARTINSHOF

mit Rhabarber, grünem Spargel, Mandelstreuseln und Thymianhonig

### ATLANTIK-SAIBLINGSFILET AUF BÄRLAUCH-TOMATENRISONI

mit Champagnerschaum

### LIMETTENSORBET MIT HOLUNDERBLÜTENGELEE

### BRUST VON DER MAISPOULARDE „EN DEMI DEULE“

mit glasierten Mairübchen, getrüffeltem Kartoffelpüree und Trüffeljus

### TÖRTCHEN VON ERDBEERE, VANILLE UND PISTAZIEN

in der Strudelteigblüte und Himbeercoulis

ALS 3-GANG-MENÜ OHNE ZWISCHENGANG UND SORBET: 79,00 €

ALS 5-GANG-MENÜ: 106,00 €

## · 100 % Vegan ·

### DIE ESSLIBRIS-BOWL

mit Erbsen-Guacamole, Mairübchen, Mini-Mangold, Frühlingslauch  
in Himbeer-Balsamico-Dressing und Gemüsechips

### SÜPPCHEN VON CURRY UND ZITRONENGRAS

mit gerösteten Kokoschips und Madrocas-Curryöl

### LIMETTENSORBET MIT HOLUNDERBLÜTENGELEE

### FEINES VOM BLUMENKOHL

mit gerösteten Mandeln, Cranberries und Tahin-Zitronenemulsion

### ANANAS-CARPACCIO MIT AMATIKA-SCHOKOLADE

in der Strudelteigblüte und Himbeercoulis

ALS 3-GANG-MENÜ OHNE SUPPE UND SORBET: 59,00 €

ALS 5-GANG-MENÜ: 77,00 €

# Vorspeisen

## AROMATISCH

GEFLÄMMTER ZIEGENFRISCHKÄSE VOM MARTINSHOF  
mit Rhabarber, grünem Spargel, Mandelstreuseln und Thymianhonig 24,00 €

## BEFLÜGELT

TERRINNE UND PRALINE VON DER GÄNSELEBER  
mit Erdbeer-Pfefferchutney, geröstetem Butterbrioche und Pistaziencrunch 38,00 €

## GAUMENFREUDEN

TATAKI VOM IKARIMI-LACHS  
mit Zwiebel-Maracujaconfit, mariniertem Spargel und Rucola 25,00 €

## VEGGIE LOVE (VEGAN)

DIE ESSLIBRIS-BOWL  
mit Erbsen-Guacamole, Mairübchen, Mini-Mangold, Frühlingslauch  
in Himbeer-Balsamico-Dressing und Gemüsechips 19,00 €

# Suppen

## AUF DIE LÖFFEL (VEGAN)

SÜPPCHEN VON CURRY UND ZITRONENGRAS  
mit gerösteten Kokoschips und Madrocas-Curryöl 14,00 €

## AUS EINEM GUSS

SCHAUMSÜPPCHEN VON JUNGEM SPINAT  
mit pochiertem Wachtelei 15,00 €

## Zwischengerichte

### FARBENFROH

TAGLIARINI

mit Romatomaten, Kalamata Oliven, gezupftem Büffel-Burrata, Rucola und altem Balsamico

23,00 €

### KLASSISCH GUT

SAUTIERTER PFÄLZER SPARGEL

mit gebratenem Kalbsbries, Morcheln und Schnittlauch-Beurre blanc

31,00 €

## Hauptgerichte

### DAS GEHT IMMER

BRUST VON DER MAISPOULARDE „EN DEMI DEULE“

mit glasierten Mairübchen, getrüffeltem Kartoffelpüree und Trüffeljus

41,00 €

### EIN KLASSIKER MAL ANDERS

ENTRECÔTE VOM KALB AUF SPARGEL-TOMATENRAGOUT

mit Kräutergnocchi und Portweinjus

49,00 €

### VON DER WEIDE

LAMMKARREE AUF BOHNENMELANGE

dazu schwarzer Knoblauch, Baba Ganoush und leichte Knoblauchjus

54,00 €

### WILD GEFANGEN

ATLANTIK-SABLINGSFILET AUF BÄRLAUCH-TOMATENRISONI

mit Champagnerschaum

42,00 €

### FISCH VERLIEBT

FILET VOM WEISSEN HEILBUTT

auf Erbsencreme mit jungen Erbsen, Spargelsalat und Zitronen-Gel

56,00 €

### AUS DER GEMÜSEKISTE (VEGAN)

FEINES VOM BLUMENKOHL

mit gerösteten Mandeln, Cranberries und Tahin-Zitronenemulsion

29,00 €

# Desserts

## HIMMLISCHER GENUSS

TÖRTCHEN VON ERDBEERE, VANILLE UND PISTAZIEN  
mit Schokoladen-Crème brûlée und Karamell-Rahmeis

17,00 €

## SPAZIERGANG DURCH DIE TSCHIFFLIK-GÄRTEN

FEINES VON RHABARBER, TOPFEN  
und Mandeln

19,00 €

## FRUCHTIG FRISCH (VEGAN)

ANANAS-CARPACCIO MIT AMATIKA-SCHOKOLADE  
in der Strudelteigblüte und Himbeercoulis

17,00 €

# Käse

## SAVOIR VIVRE

FÜNF GEREIFTE FRANZÖSISCHE ROHMILCHKÄSE  
von Maître Affineur Waltmann  
mit hausgemachtem Chutney der Saison, Weintrauben,  
Walnüssen und Esslibris Brot

19,00 €

### **Kennzeichnung von Allergenen, Inhaltsstoffen und Restalkohol:**

Fragen Sie nach der Karte mit allen Kennzeichnungen. Trotz aller Sorgfalt der Zubereitung: minimale Mengen von Alkohol können in Saucen noch enthalten sein. Ebenso können Allergen-Mengen noch am Teller oder den verwendeten Hilfsmitteln in der Küche haften. Bitte weisen Sie das Servicepersonal bei einer möglichen starken oder lebensbedrohlichen allergischen Reaktion darauf hin, damit das Küchenteam ein besonderes Augenmerk auf die Zubereitung Ihrer Speise richten kann.