

Unsere Menüs

· Esslibris ·

GEFLÄMMTER ZIEGENFRISCHKÄSE VOM MARTINSHOF

mit Rhabarber, grünem Spargel, Mandelstreuseln und Thymianhonig

ATLANTIK-SABLINGSFILET 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

mit Schokoladen-Crème brûlée und Karamell-Rahmeis

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.