

Unsere 50 Jahre Romantik Jubiläumsmenüs

· Esslibris ·

GEFLÄMMTER ZIEGENFRISCHKÄSE VOM MARTINSHOF

mit eingelegten Heidelbeeren, grünem Spargel, Mandelstreuseln und Thymianhonig

ATLANTIK-SAIBLINGSFILET AUF SAFRAN-GEMÜSERISONI

mit Champagnerschaum

LIMETTEN-BASILIKUMSORBET

BRUST VON DER MAISPOULARDE „EN DEMI DEULE“

mit Mangoldgemüse, getrüffelem Kartoffelpüree und Trüffeljus

HONIGPARFAIT

mit Cashewkernen, mildem Lavendeljoghurt und salzigem Karamell

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

ALS 5-GANG-MENÜ: 106,00 €

· 100 % Vegan ·

TATAR VON DER WASSERMELONE

und grünen Tomaten mit veganem Fetakäse und Minz-Cashew-Pesto

SÜPPCHEN VON CURRY UND ZITRONENGRAS

mit gerösteten Kokoschips und Madrocas-Curryöl

LIMETTEN-BASILIKUMSORBET

FEINES VOM BLUMENKOHL

mit gerösteten Mandeln, Cranberries und Tahin-Zitronenemulsion

BOURBON-VANILLE-CRÈME BRÛLÉE

mit Mangotempura, Himbeersorbet und Schokoladencrumble

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

ALS 5-GANG-MENÜ: 76,00 €

Vorspeisen

AROMATISCH

GEFLÄMMTER ZIEGENFRISCHKÄSE VOM MARTINSHOF

mit eingelegten Heidelbeeren, grünem Spargel, Mandelstreuseln und Thymianhonig

24,00 €

BEFLÜGELT

TERRINE UND PRALINE VON DER GÄNSELEBER

mit Erdbeer-Pfefferchutney, geröstetem Butterbrioche und Pistaziencrunch

38,00 €

GAUMENFREUDEN

TATAKI VOM IKARIMI-LACHS

mit Zwiebel-Maracujaconfit, marinierten Zucchini, Sesam, Sojasauce und Shiso Kresse.

25,00 €

VEGGIE LOVE (VEGAN)

TATAR VON DER WASSERMELONE

und grünen Tomaten mit veganem Fetakäse, Minzpesto und Cashewkernen

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 KÜCHENKRÄUTERN

mit gebackener Graved-Lachspraline

15,00 €

Zwischengerichte

FARBENFROH

TAGLIARINI

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

23,00 €

KLASSISCH GUT

SAUTIERTER GRÜNER SPARGEL

mit gebratenem Kalbsbries, Morcheln und Schnittlauch-Beurre blanc

31,00 €

Hauptgerichte

DAS GEHT IMMER

BRUST VON DER MAISPOULARDE „EN DEMI DEULE“

mit Mangoldgemüse, getrüffelem Kartoffelpüree und Trüffeljus

41,00 €

EIN KLASSIKER MAL ANDERS

ENTRECÔTE VOM KALB AUF GRÜNEM SPARGEL-TOMATENRAGOUT

mit Kräutergnocchi und Kalbsglace

49,00 €

VON DER WEIDE

LAMMRÜCKEN IN KNOBLAUCH THYMIANKRUSTE

auf Bohnenmelange mit schwarzem Knoblauch, Baba Ganoush und Portweinjus

54,00 €

WILD GEFANGEN

ATLANTIK-SAIBLINGSFILET AUF SAFRAN-GEMÜSERISONI

mit Champagnerschaum

41,00 €

FISCH VERLIEBT

FILET VOM WEISSEN HEILBUTT

auf Erbsencreme mit jungen Erbsen, mariniertem grünen Spargel und Zitronen-Gel

56,00 €

AUS DER GEMÜSEKISTE (VEGAN)

FEINES VOM BLUMENKOHL

mit gerösteten Mandeln, Cranberries und Tahin-Zitronenemulsion

29,00 €

Desserts

HIMMLISCHER GENUSS

HONIGPARFAIT

mit Cashewkernen, mildem Lavendeljoghurt und salzigem Karamell

17,00 €

SPAZIERGANG DURCH DIE TSCHIFFLIK-GÄRTEN

FEINE NASCHEREI VON APRIKOSEN

Manjari-Schokolade und Mandeln

19,00 €

FRUCHTIG FRISCH (VEGAN)

BOURBON-VANILLE-CRÈME BRÛLÉE

mit Mangotempura, Himbeersorbet und Schokoladencrumble

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.