

Vorspeisen

EINTAUCHEN

MILD GERÄUCHERTE BUTTERMAKRELE MIT BUTTERMILCH-LIMETTEN PANNA COTTA, Zitrusfrüchten, Lakudia Olivenöl und Zitronenmelisse

24,00 €

FRÜHLINGSFRISCH

PASTRAMI MIT RELISH VON GEWÜRZGURKEN UND ROTEN ZWIEBELN dazu Kapernbeeren, geröstetes Vinschgauer-Brot und Frühlingsalat

22,00 €

WEIDENGRÜN

CARPACCIO VOM BLACK ANGUS RINDERFILET IN BALSAMICO MARINADE mit Rucola Salat und gehobelter Belper Knolle

24,00 €

BUNT GEMISCHT

„ESSLIBRIS BOWL“ MIT WILDKRÄUTERSALAT, Zitronen-Quinoa, grünem Spargel, halbgetrockneten Kirschtomaten und Kerbel-Frischkäsecreme

18,00 €

BALSAM(ICO) FÜR DIE SEELE (VEGAN)

DINKEL-GEMÜSETÖRTCHEN MIT MARINIERTEN BUNTEN KAROTTEN, gepickelten Radieschen, Erbsen-Kresse und Kräuteröl

19,00 €

Suppen

AUF DIE LÖFFEL (VEGAN)

VELOUTÉ VON ROTER UND GELBER PAPRIKA mit Artischocken-Chips

13,00 €

AUS EINEM GUSS

CRÈMESÜPPCHEN VON JUNGEM SPINAT MIT MUSKATSCHAUM und knuspriger Praline von der Schweinshaxe

14,00 €

Zwischengerichte

FARBENFROH

TAGLIARINI „AL LIMONE“ MIT GEBRATENEN GARNELEN,
Kapern und Parmesan

26,00 €

HERZWÄRMER

GLASIERTES KALBSBRIES MIT CHAMPIGNONS,
Beluga Linsen und Gemüsevelouté

32,00 €

Hauptgerichte

DAS GEHT IMMER

LAMMRÜCKEN IN AROMATEN GEBRATEN MIT GEBACKENEM SHEPARDS-PIE,
Auberginen, Rosinen und Vogelmiere

44,00 €

EIN KLASSIKER MAL ANDERS

„BLACK ANGUS“ RINDERFILET MIT ERBSENPÜREE,
Morcheln und Madeirajus

54,00 €

BEFLÜGELT

BRUST VON DER BARBERIE-ENTE MIT GEBRATENEM BRIOCHE-KNÖDEL,
grünem Spargel, Paprika und Portweinjus

38,00 €

WILD GEFANGEN

WILDFANG-WOLFSBARSCH MIT ZWEIERLEI FENCHEL,
Oliven und Champagnerschaum

42,00 €

FISCH VERLIEBT

FILET VOM SAIBLING MIT GARTENGURKEN,
Koriander, Kartoffelmousseline und Noilly Prat-Sauce

38,00 €

AUS DER GEMÜSEKISTE (VEGAN)

GESCHMORTER LAUCH UND SELLERIE IM NORIMANTEL
mit weißer Zwiebelcreme, Algenkaviar und Schnittlauchöl

29,00 €

Desserts

UNSER KLASSIKER

GRATINIERTER PFÄLZER ERDBEEREN MIT BOURBON VANILLE-RAHMEIS
und Mascarponesauce

17,00 €

HIMMLISCHER GENUSS

HIPPENLASAGNE
mit Rhabarber, Vanille und zweierlei Mohn

18,00 €

SPAZIERGANG DURCH DIE TSCHIFFLIK-GÄRTEN

FEINES VON DER VALRHONA SCHOKOLADE UND MANGO

20,00 €

FRUCHTIG FRISCH (VEGAN)

STRUDELTEIGBLÜTE MIT RAGOUT VON EXOTISCHEN FRÜCHTEN,
Sauce Creole und Ananassorbet

17,00 €

Käse

SAVOIR VIVRE

VIER GEREIFTE FRANZÖSISCHE ROHMILCHKÄSE
und heimischer Ziegenfrischkäse, Feigensenf
und hausgemachtes Früchte-Nussbrot

21,00 €

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.