

Vorspeisen

EINTAUCHEN

HAUSGEBEIZTE GELBFLOSSENMAKRELE

mit tasmanischem Bergpfeffer Gartengurken, Passionsfrucht, Daikon-Rettich und Sesam

24,00 €

SOMMERFREUDEN

SOUS-VIDE GEGARTER KALBSTAFELSPITZ -KALT AUFGESCHNITTEN-

mit Pfifferlingen in Kräutervinaigrette und bunten Sommersalaten

20,00 €

WEIDENGRÜN

CARPACCIO VOM BLACK ANGUS RINDERFILET IN BALSAMICO MARINADE

mit Rucola Salat und gehobelter Belper Knolle

24,00 €

BUNT GEMISCHT

CREMIGE BÜFFEL-BURRATA

mit bunten Tomaten, Pfirsich-Chutney, Lakudia Olivenöl,

Basilikum, alter Balsamico und geröstete Focaccia

19,00 €

VEGGIE LOVE (VEGAN)

WÜRZIGES AUBERGINENTATAR

mit frischen Feigen, karamellisierten Rauchmandeln, veganem Minzjoghurt und Wildkräutern

19,00 €

Suppen

AUF DIE LÖFFEL (VEGAN)

ESSENZ VON STRAUCHTOMATEN MIT BROKKOLI-FALAFEL

und Limetten Mayo

14,00 €

AUS EINEM GUSS

CRÈMESÜPPCHEN VON BLUMENKOHL MIT YUZU

und gebackener Garnele

14,00 €

Zwischengerichte

FARBENFROH (VEGAN)

TATAKI VON DER WASSERMELONE AUF SESAMSPINAT
mit Miso-Buchweizen und Shiso-Kresse

23,00 €

KLASSISCH GUT

SPAGHETTINI „CARBONARA“
mit Guanciale, Petersilie und Parmesan

26,00 €

Hauptgerichte

DAS GEHT IMMER

BLACK ANGUS RINDERFILET
mit Püree von Cannellini-Bohnen, Trüffel und gebratenen Kopfsalatherzen

54,00 €

EIN KLASSIKER MAL ANDERS

KALBSRÜCKEN MIT FRANKFURTER GRÜNER SAUCE,
dazu Karotten, gepickelte Zwiebeln und konfierte Pariser Kartoffeln

44,00 €

AUS HEIMISCHEN WÄLDERN

REHRÜCKEN AUS HEIMISCHEN WÄLDERN
mit lila Süßkartoffeln, Pfifferlingen und Passionsfrucht

49,00 €

WILD GEFANGEN

MERLANFILET IN ZITRONENBRIOCHE GEBRATEN
mit Zucchini, Sonnenblumenkernen, Minze und Noilly-Prat-Sauce

38,00 €

FISCH VERLIEBT

ZANDERFILET AUF DER HAUT GEBRATEN
mit Eisgerste, Estragon-Senf und gebackenem Eigelb

44,00 €

AUS DER GEMÜSEKISTE (VEGAN)

ALLERLEI VON KOHLRABI UND HASELNUSS
mit Dill

29,00 €

Desserts

UNSER KLASSIKER

SAVARIN MIT GRAND MANIER

und Sommerfrüchten, Vanille-Sahne und Cassata-Eisparfait

17,00 €

HIMMLISCHER GENUSS

HONIG-PARFAIT MIT CASHEWKERNEN

mit Cashewkernen leichtem Lavendelhonig und salzigem Karamell

17,00 €

SPAZIERGANG DURCH DIE TSCHIFFLIK-GÄRTEN

FEINES VON PFIRSICH, MANDELN

und Bourbon-Vanille

20,00 €

FRUCHTIG FRISCH (VEGAN)

APRIKOSEN-PISTAZIEN-CRUMBLE

mit marinierten Himbeeren, Mousse von weißer Amatika-Schokolade und Sauerkirschsorbet

17,00 €

Käse

SAVOIR VIVRE

VIER GEREIFTE FRANZÖSISCHE ROHMILCHKÄSE,

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.