

Speisekarte

Suppen und Vorspeisen

Rieslingschaumsuppe Speck-Muffin Sauerrahm ^{4,7,8}	5,50 €
Knackige Gartensalate aus regionalem Bioanbau Holunderblütendressing geröstete Kerne Sprossen Chia Cracker vegetarisch	5,50 €
Soup de Poisson „Südfrankreich“ Fenchel Safran geröstetes Baguette Knoblauch Comté Käse hausgemachte Rouille ⁸	11,00 €
Berglinsensalat mit Burrata Büffelmozzarella konfierte Anis-Tomaten Balsamessig Basilikumöl vegetarisch ⁸	12,50 €
Gegrillte Lammkoteletts aus der Eifel Couscous-Salat Gurke frische Minze Raz el Hanout Creme ⁸	14,50 €
Carpaccio vom Carabinero eines der schmackhaftesten Krustentiere (Wildfang) Wildkräuter Limonen-Ingweröl Kampot Pfeffer	18,00 €
Gegrillter Pulpo aus Galizien cremig Erbsenpüree Limette geröstete Mandeln Zitronenöl Verbene ⁸	18,50 €
Filet Americain „slowmeat“-Beef * 100 g Tatar am Tisch zubereitet Schalotten Kapern Tabasco Cognac Dijonsenf Cornichons Eigelb hausgemachte Pommes ^{2,3}	19,50 €

* „slowmeat“ steht für Fleisch von freilaufenden iberischen Savannenrindern aus der spanischen Extremadura, mit artgerechter Fütterung ohne Zusatz von Kraftfutter, also mehr als „bio“!

BRASSERIE



Restaurant • Bar • Lounge

Hauptgerichte

Die Urpizza „Pinsa Casalba“

- Oliven Tapenade | Heirloom Tomaten | Burrata Büffelmozzarella | vegetarisch ⁸ **11,50 €**
- iberischer Schinken | Rucola ^{2,7} **13,50 €**

Spaghetti aglio e olio

junger Knoblauch | Basilikum | gebratene Zucchiniwürfel | Olivenöl | vegan **12,80 €**

Geschmortes Wurzelgemüse

Urkarotte | Pastinake | Sellerie | helle Misopaste | Limette | Berberitze | rote Zwiebel | vegan **13,50 €**

Zuccininudeln

Tomatensugo | Knoblauch | Chili | mediterranes Kräuteröl | vegan **14,00 €**

Arborio Risotto

gebratene Kräuterseitlinge | Bachkresse | pikantes Brombeer-Coulis | Parmesanspäne | vegetarisch ⁸ **14,50 €**

Gemüsecurry mit Grünkernknusperrolle

Zitronengras | Ingwer | Thaispargel | schwarzer Sesam | Kokos | vegetarisch ⁸ **16,00 €**

Fettuccini Carabinero

eines der schmackhaftesten Krustentiere (Wildfang) | Kirschtomaten | Chili | Olivenöl **23,00 €**

Alle Nudelgerichte sind auch als Dinkelvariante möglich!

Geschmorter Ochsenschwanz

Sellerie-Kartoffelpüree | bunte Karotten | Jus ⁸ **19,00 €**

Brust von der Marensin Poularde

von freilaufendem Geflügel aus den Pinienwäldern Südwest-Frankreichs | Strauchtomate | Fenchelsalami | Paprikasoße | Polenta ⁸ **20,50 €**

Wildragout aus heimischer Jagd

Zwiebeln | Zitronenthymian | getrocknete Feigen | Pappardelle ^{7,8} **20,50 €**

Kotelett vom Thüringer Duroc Eichelschwein

bunte Urkarotten | Rosmaringlace | Süßkartoffel Dauphine **21,00 €**

Kalbsschnitzel von „Peter´s Farm“

Premium Kalbfleisch (Tiere im Herdenverband aufgewachsenen) | lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat | Mandeln | Zitrone | Kapernäpfel | Senftöpfchen ^{2,3,8} **22,50 €**

BRASSERIE



Restaurant • Bar • Lounge

Rumpsteak „slowmeat“ *		27,50 €
Grilltomate Café de Paris Butter hausgemachte Pommes	250 g	
Rinderfilet „slowmeat“ *		28,50 €
Speckbohnen Portweinjus Pommes Macaire	180 g	
	250 g	36,00 €

* „slowmeat“ steht für Fleisch von freilaufenden iberischen Savannenrindern aus der spanischen Extremadura, mit artgerechter Fütterung ohne Zusatz von Kraftfutter, also mehr als „bio“!

Loup de Mer		21,00 €
Wolfsbarsch-Filet wilder Brokkoli Pommery Senfsoße Fettuccini Erdnuss Crunch ^{2,3}		
Bachsaibling aus dem Ittetal		23,50 €
grüner Spargel Salbeischaum Belugalinsen ⁸		

Alle Nudelgerichte sind auch als Dinkelvariante möglich!

Desserts

Schokoladen-Malz-Küchlein		9,50 €
Tonkabohne Vanilleeis Erdbeergel ⁸		
Holunderblüten Parfait		8,80 €
Basilikum Joghurt Schokoladenknusper ⁸		
Crème Brûlée		8,50 €
Mangosorbet Splitter vom rosa Pfeffer		
Apfeltarte		10,80 €
Gätschenbergers Boskop Calvados Walnusskrokant-Eis		
Zweierlei hausgemachte Sorbets		
Französische Rohmilchkäse		12,00 €
von Ziege, Kuh und Schaf Marillensenf Baguette Butter ⁸		

BRASSERIE



Restaurant • Bar • Lounge