

Vorspeisen, Salat, Suppe

€

Carpaccio vom Rinderfilet mit Zitronen-Pfeffer, Rucola, Senfsauce und Kapern	12,20
Vitello Tonnato Scheiben vom Kalbsbraten mit Thunfischsauce und Kapern	11,00
Gebeitztes Filet vom Iberico Schwein Kürbisvariation, Friseespitzen mit Honigvinaigrette	10,50
Currycremesüppchen mit gebratenen Garnelen und Lavendelschaum	6,90
Szenario Schlemmersuppe <i>Unser Serviceteam informiert Sie über unser aktuelles Angebot</i>	6,20
Ragout fin mit Toast und Zitrone	6,90
Camembert im Bierteig gebacken mit Preiselbeeren, mariniertem Rucola und Toast	8,70
Gemischter Salat Saisonale Blattsalate mit Tomate, Gurke, Paprika und Körnern, wahlweise mit Balsamicodressing, Mangodressing oder Hausdressing	6,50
Dazu auf Wunsch:	
7 gebratene Garnelen	10,50
Streifen vom Rumpsteak	18,20
Lachswürfel	15,00
<i>Gern erhalten Sie diese Artikel auch zu unseren vegetarischen Gerichten.</i>	

Kinderkarte

Für unsere kleinen Gäste bis zu einem Alter von 12 Jahren

Spaghetti mit Tomatensauce	4,50
Schnitzel mit gebutterten Möhren und Pommes frites	6,50
Fischstäbchen mit Kartoffelstampf	6,90
Chicken Nuggets mit Dip und Salat	6,90

Hauptgerichte

€

Kalbsleber "Berliner Art" in Portweinsauce, Karamell-Apfel, Röstzwiebeln, Apfel-Zwiebelchutney, Kartoffel-Selleriepüree	17,60
Nackensteak vom Duroc Schwein Schaumwein- Schalotten, Süßkartoffelcreme, gebackene Topinambur, Chips von der Trüffelkartoffel	17,80
Wolfsbarsch feine Krustentier- Pernodschaumsauce, Ratatouille, Pariser Kartoffeln mit Pesto von der Kapuzinerkresse	18,20
Gebratener Lachs Schaumweinsauce, Dillöl, Kohlrabi, Karotte, Frühlingszwiebel, gebutterte Pariser Kartoffeln	18,20
Paraguayisches Rumpsteak mit Kräuterbutter, Salatbouquet, Rosmarinkartoffeln	23,70
Französischer Rinderschmortopf – Boeuf Bourguignon Minikarotten, cremige Champignons, Wirsing-Kartoffelriegel mit Blauschimmelkäse	22,50
Rinderfilet im Kräuterkleid an Holunder- Portweinsauce, Kürbis, Ingwer, Honig, Pastinakenmousseline	25,70
Spaghetti Aglio Olio Tomatenwürfel, junger Spinat, Pecorino	12,60
Rucolarisotto mit Grana Padano und in Olivenöl gegrillten Kirschtomaten mit frischen Kräutern, frittiertes Rucola	10,20

Unser Serviceteam informiert Sie gern über unsere aktuellen Empfehlungen.

Bei Änderungswünschen zu Sättigungsbeilagen berechnen wir 1,00 €, für frisches Gemüse 3,50 € zusätzlich.

Dessert & Käse

€

Eis- und Sorbetvariation mit frischen Beeren Lassen Sie sich überraschen von unseren hausgemachten Sorbets und Eiscremes	7,50
Schokoladentraum Komposition von Sorbet, zweierlei Mousse, Cup Cake, Luftschokolade und Gel	7,80
Das „Alex“ Parfait von Butterkeks, cremige Schokoladen-Ganache, geschmorte Pflaume, erfrischendes Pflaumensorbet, schmelzendes Rum- Limonengel, krosse Hippenwaffel von Kakao und Pistazie	8,20
Französische Käseauswahl Camembert, Tommette de Savoie, Reblochon, Ziegenweichkäse, Tete de Moine und Blauschimmel mit Trauben, Beeren und Feigensenf	13,50

Lieber Gast,

herzlich willkommen, schön, dass Sie bei uns sind.

Um Ihnen unsere Kreationen in der von uns gewünschten Qualität zu präsentieren ist es unerlässlich, dass jede Komponente „just in time“ erhitzt wird, um möglichst viele Geschmacksnuancen zu erhalten.

Als unser Gast sollen Sie schließlich genauso viel Freude und Genuss beim Verzehr verspüren, wie wir bei der Zubereitung.

Beim Verzehr von mehreren Gängen, wird Ihr Folgericht im Regelfall erst erhitzt, nachdem Ihre Vorspeise abgeräumt wurde und der Servicemitarbeiter „grünes Licht“ gibt. Je nach Auslastung und anstehendem Tagesgeschäft unseres Restaurants betragen die Zubereitungszeiten der Hauptspeisen 20 – 40 Minuten.

Wir bitten Sie, unsere Überzeugung bei der Wartezeit auf Ihre gewählten Gerichte zu berücksichtigen.

Weiterhin gehen wir davon aus, dass Sie einen entspannten Aufenthalt genießen möchten. Haben Sie es jedoch eilig, so sprechen Sie uns bitte an!

Bei Fragen zu Allergenen, Zusatzstoffen, und allem Anderen sprechen Sie uns bitte an. Wir beraten Sie gern, in jeder Hinsicht.