

## Gedeck für zwei Personen / Cover for two

Hausgemachtes Roggenbrot und Ciabatta mit Oliven Öl, Butter und Tagesaufstrich  
Home-made rye bread and ciabatta with olive oil, butter and daily spread; for 2  
€ 9

## Kalte Vorspeisen / Cold Starters

**Lachs-Sashimi mit Zitrus/Soja-Sauce, Schnittlauch, Ingwer,  
Knoblauch und Sesamöl**

Salmon sashimi with Ponzu sauce, chives, ginger, garlic and hot sesame oil  
€ 19,50

**Toast „Skagen“, marinierte Grönlandgarnelen mit Dillmayonnaise und Forellenrogen**

Toast “Skagen” marinated Greenland shrimp with dill mayonnaise and trout roe  
€ 16,50

**Kalbstartar mit schwarzer Trüffel-Aioli, Wachtelei und Brioche**

Veal tartare with black truffle aioli, quail egg and toasted brioche  
€ 19,50

**Avocado-Pastete mit Tomatenrelish, Koriander, Jalapenos, Chili-Dressing (V)**

Avocado timbale with tomato relish, coriander, jalapenos, chili dressing  
€ 14,50

**Rote-Bete-Ravioli mit Ziegenkäsemousse, Orangen, Haselnüssen und Himbeerdressing (V)**

Beetroot ravioli with goat cheese mousse, orange, hazelnuts and raspberry dressing  
€ 15,50

## Warme Vorspeisen / Warm Starters

**Gegrillte Riesengarnelen mit Ingwer-Knoblauch Sauce und Salatgarnitur**

Tiger prawns with ginger-garlic butter sauce and mesclun salad  
€ 23,00

**Gebratene Entenstopfleber mit Mango-Chutney, Maroni Creme, Gewürz-Variation Sauce  
und Brioche Toast**

Duck foie gras with cashew nut cream, mango chutney, five spice sauce and toasted brioche  
€ 27,50

**Wachtel in Honig und Soja glasiert, mit Trüffelkartoffelpüree und Weintrauben**

Boneless Quail glazed in honey and soy with truffle potato-purrée and grapes  
€ 22,50

## Salate / Salads

### **Cesar`s Salat mit Speck, Croutons und Parmesan**

Caesar salad with Romaine lettuce, crispy bacon, crouton and parmesan cheese

€ 15,50

### **Cesar`s Salat mit Reisengarnelen**

Cesar's with tiger prawns

€ 27,50

### **Cesar`s Salat mit Hühnerbrust**

Cesar`s with chicken breast

€ 21,50

### **Burrata mit Gemüse-Caponata, Pinienkernen, Rucola, Basilikumöl und gereiftem Balsamico (V)**

Burrata with vegetable caponata, pine nuts, rocket salad, basil oil and aged balsamic

€ 18,50

## Suppen / Soups

### **Cremiges Hummer-Biskuit mit knuspriger Gyoza, Estragon und Frühlingszwiebeln**

Creamy lobster bisque with crispy gyoza, tarragon and scallions

€ 13,50

### **Klassische Tomatensuppe mit einem Schuss Sauerrahm, Basilikumpesto und Croutons (V)**

Classic tomato soup with dollop of sour cream, basil pesto and croutons

€ 9,50

## Vegan

### **Rotes Gemüse Curry mit Kokosmilch, Koriander und Jasminreis (V)**

Vegetable red curry with coconut milk, coriander and jasmine rice

€ 21,50

## Pasta und Risotto

### **Risotto mit Pilzen der Saison und Parmesan (V)**

Risotto with choice of seasonal mushrooms and parmesan

€ 22,50 / 28,50

### **Fettuccine Amatriciana mit Tomatensoße, Speck und Zwiebeln**

Fettuccine Amatriciana with pancetta bacon, red onion, tomato sauce and parmesan

€ 21,50

### **Fettuchine "Pomodoro" mit Tomatensoße und Parmesan (V)**

Fettuchine Pomodoro with tomato sauce and parmesan

€ 16,50

### **Linguine mit Riesengarnelen und Sahne-Butter-Soße**

Linguine with tiger prawns and cream-butter sauce

€ 27,50

## Fischgerichte / Fish

### **Im Ofen gebackener Miso-Lachs mit gebratenem Pak Choi, Teriyaki-Soße und Jasminreis**

Miso baked salmon with stir-fry bok choy, teriyaki sauce and jasmine rice

€ 32,50

### **In Olivenöl pochiertes Heilbutt mit Kartoffel-Senf-Püree, Trüffelperlen, Pancetta Speck und Gemüseschaum**

Olive oil poached halibut with potato-mustard purée, truffle pearls, pancetta bacon and vegetable foam

€ 48,00

## Fleischgerichte / Meat

**Black-Angus-Burger mit karamellisierten roten Zwiebeln und BBQ-Soße und Cheddar Käse, hausgemachten Pommes oder grünem Salat**

Black Angus burger with caramelized red onion, cheddar cheese, bbq sauce and French fries or garden greens

**€ 27,50**

**Kalbsentrecôte mit grünen Bohnen, Speck, Babykartoffeln und Soße Béarnaise**

Veal entrecote with green beans, bacon, baby potatoes and sauce Béarnaise

**€ 39,00**

**Kantonesische Schweinebacken nach kantonesischer Art mit gebratenem Pak Choi, Wasabi-Kartoffelpüree und Fünf-Gewürze-Soße**

Cantonese style wild boar cheeks with stir-fry bok choy, wasabi-potato mash and five spice sauce

**€ 27,50**

**Wienerschnitzel vom Kalb mit Bratkartoffeln (oder hausgemachten Pommes) und Preiselbeeren**

Veal Wienerschnitzel with roasted potatoes (or home-made French Fries) and cranberry compote

**€ 29,50**

**Geschmorte Rehkeule mit Juniper Creme Soße, Kräuterknödel und Preiselbeeren Kompott**

Braised leg of venison with juniper creamsauce, herb dumplings and cranberry compote

**€ 31,50**