

# Speisekarte ab 17:30 Uhr

## Vorspeisen

<b>Krustentierschaumsüppchen</b> Mit Einlage	11,90 EUR
<b>Selleriesuppe</b> Mit geröstetem Parmaschinken	8,50 EUR
<b>Tatar vom Rinderfilet</b> Mit gebuttertem Nussbrot und Babyleafsalat	16,90 EUR
<b>Ziegenkäsetaler mit Thymianhonig gratiniert</b> Auf Feldsalat im Granatapfeldressing	13,90 EUR
<b>Carpaccio vom Rinderfilet</b> An Pinienkernen und Rucola	14,50 EUR

## Salate

<b>Kleiner Beilagensalat</b>	6,00 EUR
<b>Salat Stadtgeflüster</b> Mit Kirschtomaten, Parmesan und Croutons	11,00 EUR
- mit Maispouardenbrust	16,50 EUR
- mit gegrillten Scampi	19,90 EUR
- mit Rinderfiletstreifen	21,90 EUR

## Pasta und Vegetarisches

<b>Ricotta-Spinat Ravioli in Salbeibutter</b> Dazu Kirschtomaten und frittiertes Rucola	17,90 EUR
-Als Vorspeise	12,90 EUR
<b>Gnocchi in mediteraner Tomatensauce</b> Mit frischen Gemüsewürfeln und Tonedos vom Rinderfilet	24,90 EUR
<b>Asiatische Reisnudeln mit Wokgemüse</b> ( <i>vegan + glutenfrei</i> )	15,50 EUR
- mit gegrillten Tofuscheiben	18,90 EUR
- mit Rinderfiletstreifen	23,90 EUR
- mit gegrillten Scampi	21,50 EUR
- mit Maispouardenbrust	18,50 EUR

## Fleisch

<b>Cordon Bleu vom Kalbsrücken</b> Mit Vanillekarotten und Erdnusskartoffelstampf	24,90 EUR
<b>Lammfilet „Dry Aged“ von Donald Russell</b> Auf Ratatouille und Pinienkerne-Pesto-Püree an Portweinjus	28,90 EUR
<b>Kalbskotelet vom Grill</b> Auf Balsamicopilzen und Kartoffelgratin	27,50 EUR
<b>Hausgemachte Kalbsfrikadellen</b> Auf Selleriepüree und Portweinjus	
Als Zwischengang	11,90 EUR
Als Hauptgang mit Kartoffelgratin	19,90 EUR

## Fisch

<b>Meerestriologie: Dorade - Loup de Meer - Riesengarnele</b> Auf Safranrisotto und grünem Spargel	29,00 EUR
<b>Filet vom Nordseesteinbutt</b> Auf Champagnerkraut mit Knusperkartoffelpüree	32,00 EUR
<b>Yellow Fin Thunasteak im Sesammantel</b> Auf Wokgemüse und Wasabipüree	27,90 EUR

## Süßes und Käse

<b>Nougatparfait auf Erdbeercarpaccio</b> Mit süßem Pesto	9,50 EUR
<b>Crème Brûlée von der Tonkabohne</b> Mit Schokoladeneis	8,90 EUR
<b>Variation vom hausgemachten Sorbet</b> Dreierlei frische Sorbets	11,00 EUR
<b>Eine Nocke Sorbet</b>	4,00 EUR
<b>Tête de Moine mit Feigensenf</b> An Weintrauben und Nussbrot	13,50 EUR

*Wenn Ihr Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten habt, wendet Euch bitte an uns. Wir können Euch beraten, oder eine Allergenkarte vorlegen.*