



Speisekarte 16:30 – 22:00 Uhr

Vorspeisen I Suppen

Green Curry Kokos-Suppe (vegan)	9,50 EUR
-mit Satée Spieß	13,50 EUR
Rindertatar	19,00 EUR
Baby Leaf I gebuttertes Nussbrot I Grana Padano	
Dreierlei vom Thunfisch	22,00 EUR
Wakame I rosa Ingwer I Thai Basilikum Sauce I Wasabi	
Ziegenkäse überbacken mit Trüffelhonig	16,00 EUR
Orangen-Chicorée-Walnuss-Salat	
Beilagensalat (vegan)	8,00 EUR
Kirschtomaten I Kerne	

Pasta I Risotto I Vegan

Getrüffelte Spaghetti	25,00 EUR
Parmesan I junger Spinat I Trüffel	
-mit Rinderfilet	37,00 EUR
Curry-Orangen-Quinoa (vegan)	24,00 EUR
Tofu I Pak Choi I Süßkartoffel I karamellisierte Kerne	
Edelpilzrisotto	22,00 EUR
Thymianschaum	
-mit Maispouarden Brust	29,00 EUR



Fleisch

Cordon Bleu Erdnuss-Kartoffelstampf Vanillekarotten	27,00 EUR
Rinderfilet Trüffelpüree Balsamicopilze Rotweinjus	44,00 EUR
Labskaus Rinderbrust Rosa Matjestatar Gurke Spiegelei	23,00 EUR

Fisch

Filet vom Loup de Mer Champagnerkraut Knusper-Kartoffelpüree Weißweinsauce	26,00 EUR
Thunfisch im Sesammantel (kurz gebraten) Süßkartoffel Pak Choi Curryschaum	37,00 EUR

Süßes | Käse

Spekulatiustiramisu After Eight-Eis Beerenragout	13,00 EUR
Tonka-Bohnen Creme Brulée Blaubeer-Lavendel-Sorbet	11,50 EUR
Variation vom hausgemachten Sorbet Dreierlei Sorbets	12,00 EUR
Eine Nocke Sorbet	4,50 EUR
Tête de Moine Trauben Feigensenf Nussbrot	17,00 EUR