

UNSER
SOMMER MENÜ

Mittags von 12:00 bis 14:00 Uhr
Abends von 18:00 bis 21:00 Uhr

Amuse Bouche

Kalbstatar mit Meerrettich Eis

Wachtelei | geröstetes Landbrot | Liebstöckel-Mayonnaise | Radieschen

gekühltes Gurken-Schmandsüppchen

Croûtons | Pastrami | Dill

**Seeteufelfilet mit Gerstenmiso
und Sake Beurre Blanc**

wilder Blumenkohl | Mirabelle | Kartoffelschnitte

Unser Cheesecake

Aprikose | Joghurtsorbet | Honig-Mandelstreusel

4-Gang Menü

59,00 € pro Person

SPEISEKARTE

Mittags von 12:00 bis 14:00 Uhr
Abends von 18:00 bis 21:00 Uhr

VORSPEISE UND SUPPE

- Kalbstatar mit Meerrettich Eis** 17,50 €
Wachtelei | geröstetes Landbrot | Liebstöckel-Mayonnaise | Radieschen
- karamellisierte Ziegenkäse und eingelegter Kürbis** 15,50 €
13 Jahre gereifter Balsamico | Basilikumöl | Focaccia
- gekühltes Gurken-Schmandsüppchen** 9,50 €
Croûtons | Pastrami | Dill
- Hummer-Champagnerschaumsuppe** 15,00 €
Gebackene Hummercannelloni | Kaffir-Limette | Szechuan-Chiliöl

HAUPTGANG

- Petersilien-Semmelknödel mit Pfifferlingen** 21,00 €
braune Butter | Bergkäse | Wildkräuter
- Seeteufelfilet mit Gerstenmiso und Sake Beurre Blanc** 30,00 €
wilder Blumenkohl | Mirabelle | Kartoffelschnitte
- Trocken gereiftes Rumpsteak mit roter Kampot Pfeffer-Whiskeyjus** 40,00 €
Steakhouse Pommes | Blattsalate in Parmesandressing
- Geschmorte Seulingswalder Rehkeule mit Kirsch-Chutney und Sanddornsauce** 30,00 €
Gewürz-Spitzkohl | Petersilien-Semmelknödel

DESSERT

- Unser Cheesecake** 9,00 €
Aprikose | Joghurtsorbet | Honig-Mandelstreusel
- Selektion vom Rohmilchkäse von Maître Affineur Waltmann** 13,00 €
Feigensenf-Sauce | Chutney | Nüsse