



... wir lassen sie **anders**essen

Speisekarte

„GAUMEN KICK- OFF“

Frisches Markthausbrot	4,5 €
3erlei Dip / Aufstrich	6 €
Eingelegte Oliven	5€
Grissini	3 €
Kräuterquark	3,5 €

„KLEINE KOSTBARKEITEN“

(alle Vorspeisen sind perfekt zum teilen)

„ Vitello tonnato“

rosa gegartes Kalbsfleisch / Thunfischsauce /
Rucola / Kapernäpfel

18 €

Burrata Salat

Basilikumpesto / Ofentomaten / Rucola / Pinienkerne

16 €

Blumenkohl- Orangen- Süppchen

gebratene Riesengarnele

12 €

Gegrillter Radicchiosalat

gehobelter Parmesan / Trüffelhonig / grüner Spargel / Aioli

14 €

wahlweise mit
gebackener Hähnchenbrust

20 €

Jakobsmuschelcarpaccio

knuspriger Quinoa / Wasabi- Zitrus- Vinaigrette / Shisokresse

20 €

Knuspriges Bio- Ei

gebackenes Bio- Ei / gegrillter grüner Spargel / Sellerie- Trüffelcreme /
gehobelter Trüffel

18€

„HAUPTSACHEN“

Arktischer Saibling

In Thymianbutter gebratener Saibling / frischer Blattspinat /
Hummerravioli / Fischvelouté
29 € 38 €
Zwischengericht Hauptgericht

Pulpo

kross gebratener Pulpo / Kichererbsen- Zitronen- Püree /
glacierter Bimi / Fischvelouté
29 € 37 €
Zwischengericht Hauptgericht

Lammhaxe

zart geschmorte neuseeländische Lammhaxe / Chorizo- Bohnen- Gemüse /
Kartoffelgnocchi / Jus
29 €

Unser Wiener Schnitzel

vom Milchkalbsrücken /
cremiger Gurkensalat / Bratkartoffeln /
Zitrone / Preiselbeeren
32 €

Kartoffel- Gnocchi

hausgemachte Gnocchi / gebratener Lachs / frischer Blattspinat /
Muskatrahm
25 €

Kartoffelrösti

gebratene Kräutersaitlinge / Balsamicozwiebeln /
Gurken- Dill- Salat mit Buttermilch Dressing
21 €

Kürbisrisotto

Hokkaido- Kürbis- Risotto / Taleggio / Salbeibutter / Bimi
21 €

„Gegrilltes“

Argentinisches Rinderfilet je 100g	19,5 €
Neuseeländischer Rinderrücken 200g	37 €
Free Range Rinderrücken aus Namibia 200g	35 €

„AUF DEN TISCH FÜR 2“

Steaks von der Deutschen Färse

Porterhouse oder T Bone- Steak aus dem Salt Ager ca. 1kg	
Portweinjus, Kräuterbutter oder Pfefferrahm	9€ á 100g

Argentinisches Entrecôte 350g

Portweinjus, Kräuterbutter oder Pfefferrahmsauce	49 €
--	------

Beilagen

Trüffelriten mit gehobeltem Trüffel	9,5 €
Ofengemüse	6 €
Kürbisrisotto mit Taleggio	6 €
gegrilltes Gemüse	6 €
Kartoffelstampf mit Chorizo	6 €
glaciertes Gemüse	6 €
gegrillter grüner Spargel	6 €
hausgemachte Gnocchi	6 €
Süßkartoffel- Pommes	6 €

Saucen

Portweinjus	4 €
Pfefferrahmsauce	3 €
Kräuterbutter	1 €
Senf	1 €
Ketchup	1 €
Mayonnaise	1 €

„SÜSSES“

Risotto von der weißen Schokolade

frische Beeren / Nusspesto / Espressois	13 €
---	------

Zitronengras- Creme brûlée

hausgemachtes Schokoladeneis	10 €
------------------------------	------

Waltmann´s Käsevariation

3 Stück Käse / geröstetes Markthausbrot / Feigensenf / und was zum dippen	15 €
--	------

Weine – Glasweise

Weißwein	0,1l	0,2l
2023 Cuvée TWENTYSIX weiss Bickel-Stumpf / Franken/ Deutschland (Riesling, Scheurebe, Silvaner, Traminer)	5,5	10,5
2023 Riesling „Drache“ QbA Weingut von Winning / Pfalz / Deutschland	5,5	10,5
2022 Gleisweiler Grauburgunder Muschelkalk Weingut Meßmer / Pfalz / Deutschland	5,5	10,5
2021 Vitello Chardonnay Old Vineyards / Apulien / Italien	4,5	8,0
2022 Riesling feinherg QbA Weingut Albert Kallfelz / Mosel / Deutschland	5,5	10,5
Riesling alkoholfrei Kolonne Null / Berlin / Deutschland	5,5	10,5
Roséwein		
2023 Chiaretto di Bardolino Classico DOC Cantina F.lli Zeni / Venetien / Italien	5,5	10,5
2023 Vino Rosato IGT Fanti / Toskana / Italien	6,5	12,5
Rotwein		
Rot von Schwarz QbA (Spätburgunder, Blaufränkisch) Martin Schwarz / Sachsen / Deutschland	7,5	14,0
2018 Marselan Reserve (Kreuzung: Grenache Noir x Cab. Sauv.) Recanati Winery / Galiläa / Israel	9,5	17,5
2022 Cabernet Franc „Heideboden“ Markus Iro / Neusiedlersee / Österreich	5,5	10,5
2014 Sauvage (Carignan, Grenache Noir, Syrah) Chateau Moyau / Languedoc / Frankreich	6,0	11,5

*alle Weine enthalten Sulfite