



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

# Speisekarte

## Vorspeisen

### **Markthausbrot**

Trüffel- Frischkäse

5 €

### **Thunfisch- Orangen- Tatar**

handgeschnittenes Thunfischtatar auf gebackenem Brot / Orangenfilets / Bauer Jan's Wildkräuter / Limetten- Aioli

18 €

### **Bio- Ei**

gebackenes Bio- Ei / mariniertes Frühlingsgemüse / Trüffel Frischkäse / Pumpernickel- Oliven- Erde

15 €

### **Picandou**

Picandou im Parmaschinkenmantel gebraten / Rhabarber- Chutney / grüner Spargel / Kräuter

15 €

### **Black Tiger- Garnelen**

gegrillte Riesengarnelen / cremiger Avocadogurkensalat / Sriracha- Mayonnaise / Wildkräuter

17 €

### **Falafel**

hausgemachte Falafel / Gurken- Melonen- Salat / Fetakäsecreme / im Ofen geschmorte Bete

13 €

### **Burrata**

cremige Burrata / Spargel / Erdbeeren / Zitronenvinaigrette / Brotchip

17 €

### **Saltimbocca Involtini**

Kalbsrücken mit Parmaschinken und Salbei gefüllt / Rucolasalat / gehobelter Parmesan / Balsamicoreduktion / rote Zwiebeln

18 €

## Suppe

### **Rote Bete Schaumsüppchen**

grüner Apfel / Fetakäse / Dill

12 €

### **Spargelschaumsüppchen**

Kartoffel- Speck- Crunch

12 €

## Hauptspeise

### Saibling

in Thymianbutter gebratener Saibling / Blattspinat- Risotto / Spargel- Zitronen- Gemüse / Fischvelouté

25 €                      32 €  
Zwischengericht      Hauptgericht

### Pulpo

knusprig gebratener Pulpo / lauwarmer Orangen- Humus / gebratenes Gemüse / Limetten- Aioli

28 €                      35 €  
Zwischengericht      Hauptgericht

### Ochsenbäckchenragout

zart geschmortes Ragout vom Ochsenbäckchen / Kartoffelpüree / bunte Spargelspitzen

26 €

### Rinderfilet

rosa gebraten / buntes Frühlingsgemüse / Kartoffelstampf / Portweinjus

46 €

### Unser Wiener Schnitzel

vom Milchkalb / cremiger Gurkensalat / Bratkartoffeln / Zitrone / Preiselbeeren

29 €

### Maishähnchenbrust

knusprig gebratenene Maishähnchenbrust / Spargel- Morchel- Ragout / Tagliatelle

26 €

## Pasta / vegetarisch

### Bärlauch- Gnocchi

hausgemachte Bärlauch- Gnocchi / weißer Spargel / Erbsen / Zitrusrahm / gabratener Lachs

26 €

### Spaghetti „Grüne Carbonara“

Spaghetti / Guanciale / Ei / Erbsen / grüner Spargel / Pistazien

22 €

### Trüffel- Pasta

Castelane / gebratene Pilze / Basilikumpesto / Mozzarella / gehobelter Trüffel

25 €

### Quinoa Arancini

gebackenes Quinoabällchen / geschmorte Aubergine / Tomatensugo / Wildkräuter

24 €

## Überraschungsmenü 3 - gang

... lassen Sie sich überraschen

Eine individuelle Auswahl der Speisen ist bei diesem Menue nicht vorgesehen,  
die Zusammenstellung der Gänge erfolgt ausschließlich durch unseren Küchenchef.

Menüpreis pro Person 55 €

### Dessert

#### **Gebackenes Vanilleeis**

hausgemachtes Vanilleeis / im Schokoladenbisquit gebacken /  
Erdbeer- Rhabarber- Ragout / karamellisierte Haselnüsse

13 €

#### **Crème brûlée**

hausgemachtes Kokos- Erdnuss- Eis

12 €

#### **Käsekunst**

3 Stück Käse / Feigensenf / Brotchips / Meersalzbutter

15 €

#### **Espresso „Affogato“**

Espresso / hausgemachtes Vanilleeis

7,40 €