



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

Speisekarte

Vorspeisen

Markthausbrot

Trüffel- Frischkäse

5 €

Asiatische Fischfrikadelle

knusprige Fischfrikadellen / eingelegtes Gemüse /
Sriracha- Mayonnaise / Papaya / Koriander

17 €

Antipasti

eingelegtes Gemüse / Oliven / Büffelmozzarella / Markthausbrot

15 €

Picandou

gerösteter grüner Spargel / Erdbeeren / karamellierter Ziegenkäse

15 €

Gebackenes Bio- Ei

bunter Spargelsalat / Kartoffelrösti / gebackenes Bio- Ei /
Sauce Hollandaise

16 €

Caesar Salad

Römersalat / Dattentomaten / Croûtons / Caesardressing /
gehobelter Parmesan

13 €

Burrata

Linsenhummus / warmer Zucchini Salat / Parmaschinken chips

17 €

Roastbeef- Stulle

rosa gebratenes Roastbeef / cremiger Krautsalat / Brioche /
Parmesan / Gemüse- Chips

19 €

Suppe

Karotten- Ingwer- Süppchen

Kokosmilch / Gemüse- Chips

12 €

Spargelschaumsüppchen

Bärlauchpesto

12 €

Hauptspeise

Saibling

in Thymianbutter gebratener See- Saibling / frischer Blattspinat / Spargelrisotto / Fischvelouté

25 €

32 €

Zwischengericht

Hauptgericht

Dorade

knusprig gebratenes Doradenfilet / Tomaten- Oliven- Ragout / provenzalische Kartoffeln / Fischvelouté

28 €

35 €

Zwischengericht

Hauptgericht

Königsberger Klopse

Kapernsauce / Kartoffelpüree / Salat von Roter Bete

26 €

Rinderfilet

rosa gebraten / frischer Blattspinat / Trüffel- Pasta / Portweinjus

46 €

Unser Wiener Schnitzel

vom Milchkalb / cremiger Gurkensalat / Bratkartoffeln / Zitrone / Preiselbeeren

29 €

Maishähnchenbrust

knusprige Maishähnchenbrust / cremiges Pilzragout / Kartoffel- Bärlauch- Püree

26 €

Pasta / vegetarisch

Gnocchi

hausgemachte Gnocchi / gebratener Lachs / Spargelspitzen / Spinat / Kräuter- Olivenöl

26 €

Spaghetti „Aioli“

Garnelen / Petersilien- Öl / Panko- Knoblauch- Crunch

25 €

Trüffel- Pasta

frische Tagliatelle / Tomaten / Kräuterrahm

25 €

Bärlauch- Arancini

gebackenes Bärlauch- Risotto / Tomatensugo / grüner Spargel / Limetten- Mayonnaise

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

Weißes Schokoladenmousse

Erdbeer Rhabarber- Ragout / Schokoladeneis 13 €

Crème brûlée

hausgemachtes Himbeer- Wasabi- Sorbet 12 €

Käsekunst

3 Stück Käse / Feigensenf / Brotchips / Meersalzbutter 15 €

Espresso „Affogato“

Espresso / hausgemachtes Vanilleeis 7,40 €