

Speisekarte

Vorspeise

Dreierlei Schweinebäckchen mit Kartoffelsalat, Gaby´s Preiselbeeren
und Meerrettich-Spongecake
13.00 €

Jakobsmuscheln im Mango-Chilimantel, Tobiko sushi rolls und Ponzu-Buttermilch
15.00 €

Beef-Tatar mit pochiertem Eigelb, Essenzgelee, Kapernremoulade und
Kräutersalat
16.00 €

Räucherfischsüppchen mit Rote Beete Schaum und Graubrotklößchen
9.50 €

Antipasti
(gemischter Vorspeisenteller mit ital. Käse- und Wurstspezialitäten und gegrilltem
Gemüse)
12.00 €

Salate

Beilagensalat mit Hausdressing
4.50 €

Asia Beef-Salat mit Erdnuß-Kokosvinaigrette, Pakchoi, Sesam und Shiitake
18.50 €

Römersalat mit Geflügelbrust, Olivenvinaigrette, Grissini und Parmesan
15.00 €

Fenchel und Avocado mit mariniertem Quinoa, Spinatsalat und Granatapfel
17.00 €



Pasta

Casareccia mit Geflügelconfit, Broccoli und getrockneten Tomaten
12.50 €

Auberginenravioli mit Pulpo, Englischsellerie und würzigem Fischsud
14.00 €

Spaghetti mit Scampis, Speck, Knoblauch, Peperoncino, Kirschtomaten und Petersilie

Vorspeise 15.00 € / Hauptgang 21.00 €

Hauptgänge

Zander mit geschmorter Chioggia-Beete, Sesam-Radieschen und Sprossen-Risotto
24.00 €

Rotschalenscampi mit glaciertem Schweinebauch, rotem Weißkohl
und Kartoffelplätzchen
23.00 €

Geschmorte Lammhaxe mit Aprikosen, Kürbisgnocchi und Zucchiniastreifen
25.00 €

Schwertfisch mit Orangen-Fenchelsaatkruste, gebratener Polenta,
Lardo, Oliven und Artischocken
26.00 €

Wiener Kalbschnitzel mit Pommes und Beilagensalat
24.00 €

Gefüllter Schnittlauchcrêpe mit Karotten-Kardamompüree und glaciertem
Gemüse
20.00 €

Gegrilltes vom Green Egg



Rumpsteak Argentinien – 250g oder 400g
22.50 € / 35.50 €

Rumpsteak US Nebraska – 250g oder 400g
29.50 € / 39.50 €

Rib Eye US Nebraska – 300g oder 400g
36.50 € / 44.50 €

Filetsteak Jungbulle Deutschland – 200g oder 300g
29.00 € / 39.00 €

Filetsteak Australien Black Angus, Jack's Creek Farm – 200g oder 300g
41.50 € / 49.50 €

Fleischplatte Wellenlänge für 2 Personen - 600g
65.00 €

Beilagen

Hierzu servieren wir mediterrane Ratatouille-Creme, Ofenkartoffeln
und eine hausgemachte Sauce nach Wahl:

BBQ, Ketchup, Currysauce, Kräuterbutter oder Safran-Mayonnaise

Tagliata di manzo

Australien Black Angus, Jack's Creek Farm Bavette 300g
oder Rumpsteak 300g

à la Tagliata auf Rucola, Pinienkernen, Parmesan und gebratenem Gemüse
27.00 €

BURGER

Burger Wellenlänge

Salzgurke, Tomate, Salat, Jalapenos, Cheddar, Zwiebeln, Speck, BBQ-Sauce,
Mayonnaise

200g Black-Angus Beef Patty

17.50 €

Burger East

Scampi-Patty mit Wakame, Gurkenrelish,
Sprossen und Wasabimayonnaise

17.00 €

Burger Vegi

Avocado, Frühlingslauch und Mango-Koriander-Relish

180 g Linsen Patty

15,00 €

Unsere Burger werden mit hausgemachten Kartoffelecken, kleinem
Wildkräutersalat und einer
hausgemachten Sauce nach Wahl serviert:
BBQ, Ketchup, Currysauce oder Safran-Mayonnaise

Dessert

Lakritz-Panna Cotta mit Schokoeis, Kokosschaum und Kalamansigelee

8.00 €

Variation vom Apfel und Haselnuss

8.50 €

„Tussi Cake“ Baileys und weiße Schokolade

9.50 €

„Crema di Rolando“ Zitronensorbet mit Wodka

6.50 €

Italienische Käsevariation mit Senffrüchten und Pinienkernhonig

11.00 €

