

# Speisekarte ab 10.8.2021

## Vorspeisen

Cheviche vom Wolfbarsch / Jalapeno Espuma/ Mais	15 €
Beef Tatar Japan Style / Umeboshi / gebeiztes Eigelb / Miso	15 €
Alte Tomatensorten Röstbrot / Burrata / Buschbasilikum/ Pinienkerne	14 €
+ gebratene Black Tiger Garnelen	7 €

## Aus dem Gemüsegarten

Tremosine Ravioli / bunte Tomaten / Basilikum / Pinienkerne	18 €
Gnocchi / Pilze/ Pecoroni / Schnittlauchsauce	18 €

## Vom Grill

Bitte stellen Sie Ihr individuelle Gericht zusammen

- Seezungenfilets / Estragon Beurre Blanc 29 €
- Irish Hereford Rinderfilet 180g / Cognac Pfeffersauce 30 €
- Heimisches Rib Eye 300g / Kräuterbutter 29 €
- US Greater Omaha Flanksteak 300g / Sauce Bernaise 26 €
- Geschmorte Kalbsbacke / Perlzwiebeljus 27 €
- Steak des Tages (fragen Sie unseren Service)

Bitte wahlen Sie dazu ( 2 Beilagen und eine Sauce im Preis enthalten)

- Junge Bete geschmort / Etsargon / Senfsaat 6 €
- Aubergine cremig und knusprig / Tahini / Jalapeno 8 €
- Löwenzahnsalat / Puntarelle in Limonendressing 7 €
- Pommes Frites /Cheddar / Trüffelmajonaise 8 €
- Perlgraupenrisotto / Pilze / Schnittlauchsauce 5 €
- Gnocchi/ Guancale / bunte Tomaten 8 €

## Dessert

- Mirabelle / Blätterteig / Thymianeis 10 €
- Zweierlei italienischer Käse / Zwiebeln- Aprikosen Chutney 10 €
- Stachelbeersorbet „Rolando“ / Joghurt / Mandelkaramell 7 €

## aktuelles Wellenlänge Menü

### Gruß aus der Küche

\*\*\*

Hausgebackenes Brot / aufgeschlagene Salzbutter

\*\*\*

Geräucherter Aal & Gänseleber Apfel Chutney / Ingwer

\*\*\*

Fjordforelle pochiert / Kaviar gebrannter Lauch / Kartoffel

\*\*\*

Gurkengranité /Joghurt / Dillbaiser

\*\*\*

Us Flanksteak über Holzkohle gegrillt  
Ananas –Mangosalsa / grüner Spargel

\*\*\*

BromBeertarte / Veilchenbaiser / Nussbuttereis

3 Gang Menü 36 € (Vorspeise / Fisch o Fleisch HG /Dessert)

4 Gang Menü 45 € (ohne Sorbet)

5 Gang Menü 52 € (einfach mal alles)

---

Unser -Spezial-Menü am 28.08,2021

Reservieren Sie rechtzeitig einen Tisch!

## Surf`n`Turf

Hausgebackenes Brot /aufgeschlagene Salzbutter

~~~

Gebackene Hummerschere /Zuckerschoten /Safranschaum

~~~

Tatar vom Rind / knusprige Kapern / marinierte Sardellen / geräucherter Paprika

~~~

Liguine / Hummerragout /Champignons / Estragonschaum

~~~

In Nussbutter pochiertes Hummer / gebratenes Rinderfilet / Karotten / Sauce américaine

~~~

Aprikosen / karamellisierter Blätterteig / Nussbuttereis / Thymian

69€