

VORSPEISEN

DREI RIESENDATTELN IM SPECKMANTEL gefüllt mit Walnuss Kokosraspeln	€ 8,90
HUMMER SAFRAN SCHAUM SUPPE Gartenkresse Kürbisöl	€ 9,90
+Jakobsmuschel & Black Tiger Garnele	€ 13,90
BABY-CALAMARI gefüllt mit Bulgur-Salat hausgemachte Aioli	€ 12,90
ZIEGENKÄSE IM FILOTEIG gefüllt mit Weintrauben karamellisierten Walnüssen Feigengelee Wildkräutersalat	€ 13,90
TATAR VOM LABEL ROUGE LACHS Frischkäse Gemüsechips confierte Honigtomaten Gartenkresse	€ 14,90
BURRATA Mango hausgemachtes Basilikum-Pesto spanischer Serrano Schinken zweierlei Tomaten	€ 15,90
VEGETARISCHER ANTIPASTI-TELLER hausgemachte Safran-Aioli Büffelmozzarella gefülltes Weinblatt mit Wildkräuterreis Champignon Zucchini Artischocke Paprika Auberginen-Röllchen gefüllt mit Frühlingszwiebeln & Frischkäse Wildkräutersalat	€ 17,90
ANTIPASTI-TELLER vegetarischer Antipasti-Teller Dattel im Speckmantel Serrano Schinken Black Tiger Garnele	€ 19,90

HAUPTGANG

HAUSGEMACHTE RAVIOLI gefüllt mit Ricotta & Baby-Spinat Gemüsechips Parmesan Safran-Salbei-Butter	€ 19,90
BULETTE VOM RIND UND PERLUHN gefüllt mit Backpflaume Rosmarin-Drillinge Tomatenfilet im Sesammantel Schokoladen-Rotwein-Sauce	€ 19,90
SENFSCHNITZEL VOM IBERICO-SCHWEIN Rosmarin-Estragon-Drillinge Wildkräutersalat	€ 19,90
STEAK TATAR getrübelt Steakhouse Pommes Wildkräutersalat Tomatenfilet hausgemachte Dijon Mayo	€ 19,90
HAUSGEMACHTE SPÄTZLE tranchiertes Hüftsteak Safran Pilz-Variation Trüffel-Rahm-Sauce	€ 21,90
ARGENTINISCHES HÜFTSTEAK getrübelt Steakhouse Pommes Wildkräutersalat	€ 23,90
PERLUHNBRUST gefüllt mit französischer Käseauswahl getrübelt Kartoffelpüree karamellierter Rosenkohl Schalotten-Portwein-Sauce	€ 23,90
HAUSGEMACHTE HUMMER RAVIOLI Black Tiger Garnele Kräuter-Seitlinge Hummer-Safran-Schaum	€ 24,90
WIENER SCHNITZEL VOM KALB Steakhouse Pommes Wildkräutersalat hausgemachte Safran-Aioli	€ 24,90
GEGRILLTER OKTOPUS Black Tiger Garnelen Baby-Spinat Backpflaume Feta Kartoffel-Lauch-Püree Hummer-Safran-Schaum	€ 26,90
PAPILOTTE „MASSI“ Rücken vom Winterkabeljau Jakobsmuschel Black Tiger Garnelen glasiertes Marktgemüse Drillinge Hummer-Sauce	€ 26,90

FLAMMKUCHEN

Flammkuchen mit:

jeder Flammkuchen wird mit einem kleinen Wildkräutersalat serviert

Speck Zwiebeln Gartenkresse Käse	€ 11,90
Brie Käse Frühlingszwiebeln Trüffel	€ 12,90
Ziegenkäse Blaubeeren Walnüsse	€ 12,90
Chorizo Oliven Frühlingzwiebeln Feta Käse	€ 12,90
Tomate Mozzarella Gartenkresse Balsamico-Creme	€ 12,90

DESSERT

CREPES SUZETTE Orangenfilet Cointreau hausgemachtes Beereis	€ 7,90
SCHOKOTÖRTCHEN hausgemachte Beereis Fruchtgarnitur	€ 8,90