

## VORSPEISEN

<b>CAPPUCCINO VOM HUMMER MIT PERSICHEM SAFRAN</b>	€ 9,90
+Jakobsmuschel & Black Tiger Garnele	€ 13,90
<b>PERSISCHE VORSPEISE (V)</b>	€ 13,90
Auberginenkaviar an persischem Quark & Walnüssen   Minze   Röstzwiebeln   Granatapfel	
<b>ZIEGENKÄSE IM FILOTEIG (V)</b>	€ 13,90
gefüllt mit Weintrauben   karamellisierten Walnüssen   Feigengelee   Wildkräutersalat	
<b>OKTOPUS-ORANGEN-FENCHEL-SALAT</b>	€ 14,90
<b>TATAR VOM LABEL ROUGE LACHS</b>	€ 14,90
Frischkäse   Gemüsechips   confierte Honigtomaten   Gartenkresse	
<b>GEGRILLTES LAMMKOTELETT &amp; MERGUEZ VOM RIND</b>	€ 15,90
Bulgursalat   Limetten-Minz-Dip	
<b>DREI GEGRILLTE JAKOBSMUSCHELN</b>	€ 15,90
karamellierte Aprikosen   Granatapfel   Cassisperlen   Hummer-Schaum	
<b>BURRATA</b>	€ 15,90
Mango   hausgemachtes Basilikum-Pesto   spanischer Serrano Schinken   zweierlei Tomaten	
<b>VEGETARISCHER ANTIPASTI-TELLER (V)</b>	€ 17,90
hausgemachte Safran-Aioli   Büffelmozzarella   gefülltes Weinblatt mit Wildkräuterreis   Champignon   Zucchini   Artischocke   Paprika Auberginen-Röllchen gefüllt mit Frühlingszwiebeln & Frischkäse   Wildkräutersalat	
<b>ANTIPASTI-TELLER</b>	€ 19,90
vegetarischer Antipasti-Teller   Dattel im Speckmantel   Serrano Schinken   Black Tiger Garnele	
<b>TERRINE DE FOIE GRAS</b>	€ 19,90
Brioche   Portweingelee	
<b>HAUPTGANG</b>	
<b>HAUSGEMACHTE RAVIOLI (V)</b>	€ 19,90
gefüllt mit Ricotta & Baby-Spinat   Gemüsechips   Parmesan   Safran-Salbei-Butter	
<b>STEAK TATAR</b>	€ 21,90
getrüffeltes Steakhouse Pommes   Wildkräutersalat   Tomatenfilet   hausgemachte Dijon Mayo	
<b>WILDKRÄUTERSALAT MIT GEGRILLTEM LACHS-STEAK</b>	€ 21,90
gegrillter Spargel   hausgemachte Safran-Aioli   Cassisperlen	
<b>HAUSGEMACHTE SPÄTZLE</b>	€ 23,90
tranchiertes Hüftsteak   Safran   Pilz-Variation   Trüffel-Rahm-Sauce	
<b>ARGENTINISCHES HÜFTSTEAK</b>	€ 23,90
getrüffeltes Steakhouse Pommes   Wildkräutersalat	
<b>GEGRILLTER SCHWERTFISCH</b>	€ 23,90
Shanghai-Gemüse   Teriyaki-Sesam-Sauce   Rosmarin-Drillinge	
<b>PERLHUHNBRUST</b>	€ 23,90
gefüllt mit Frischkäse   Rote Bete-Risotto   Mangoperlen   Schalotten-Portwein-Sauce	
<b>HAUSGEMACHTE BULETTE VOM PERLHUHN &amp; RIND</b>	€ 23,90
gefüllt mit Backpflaume   Rosmarin-Drillinge   Wildkräutersalat   Schokoladen-Portwein-Sauce   Cassisperlen	
<b>HAUSGEMACHTE HUMMER-RAVIOLI</b>	€ 24,90
Black Tiger Garnele   Kräuter-Seitlinge   Hummer-Safran-Schaum	
<b>GANZE GOLDFORELLE</b>	€ 27,90
gefüllt mit Limetten & Berberitzen   französische lila Trüffel-Kartoffeln   Wildkräutersalat   Hummer-Schaum-Sauce	
<b>WIENER SCHNITZEL VOM KALB</b>	€ 24,90
Steakhouse Pommes   Wildkräutersalat   hausgemachte Aioli	
<b>GEGRILLTER OKTOPUS</b>	€ 26,90
Black Tiger Garnelen   Baby-Spinat   Backpflaume   Feta   Kartoffel-Lauch-Püree   Hummer-Safran-Schaum	
<b>SURF &amp; TURF VOM HALBEN HUMMER &amp; RINDERFILET</b>	€ 35,90
getrüffeltes Steakhouse Pommes   glasiertes Marktgemüse	
<b>GEGRILLTES KALBS TOMAHAWK 400 GRAMM</b>	€ 38,90
Rosmarin-Drillinge   Wildkräutersalat   Portwein-Schokoladen-Sauce	

## FLAMMKUCHEN

Flammkuchen mit:  
jeder Flammkuchen wird mit einem kleinen Wildkräutersalat serviert

Speck   Zwiebeln   Gartenkresse   Käse	€ 11,90
Brie Käse   Frühlingzwiebeln   Trüffel	€ 12,90
Ziegenkäse   Blaubeeren   Walnüsse	€ 12,90
Tomate   Mozzarella   Gartenkresse   Balsamico-Creme	€ 12,90
Spanischer Rinderschinken   Frühlingzwiebeln   Feta   Käse	€ 14,90

## DESSERT

CRÈME BRÛLÉE MIT FRÜCHTEGARNITUR	€ 7,90
OREO-MOUSSE MIT MANGOSPIEGEL	€ 7,90
LAUWARMES SCHOKOTÖRTCHEN hausgemachte Vanilleeis   Fruchtgarnitur	€ 8,90

## VORSPEISEN

<b>CAPPUCCINO VOM HUMMER MIT PERSICHEM SAFRAN</b>	€ 9,90
+Jakobsmuschel & Black Tiger Garnele	€ 13,90
<b>PERSISCHE VORSPEISE (V)</b>	€ 13,90
Auberginenkaviar an persischem Quark & Walnüssen   Minze   Röstzwiebeln   Granatapfel	
<b>ZIEGENKÄSE IM FILOTEIG (V)</b>	€ 13,90
gefüllt mit Weintrauben   karamellisierten Walnüssen   Feigengelee   Wildkräutersalat	
<b>OKTOPUS-ORANGEN-FENCHEL-SALAT</b>	€ 14,90
<b>TATAR VOM LABEL ROUGE LACHS</b>	€ 14,90
Frischkäse   Gemüsechips   confierte Honigtomaten   Gartenkresse	
<b>GEGRILLTES LAMMKOTELETT &amp; MERGUEZ VOM RIND</b>	€ 15,90
Bulgursalat   Limetten-Minz-Dip	
<b>DREI GEGRILLTE JAKOBSMUSCHELN</b>	€ 15,90
karamellierte Aprikosen   Granatapfel   Cassisperlen   Hummer-Schaum	
<b>BURRATA</b>	€ 15,90
Mango   hausgemachtes Basilikum-Pesto   spanischer Serrano Schinken   zweierlei Tomaten	
<b>VEGETARISCHER ANTIPASTI-TELLER (V)</b>	€ 17,90
hausgemachte Safran-Aioli   Büffelmozzarella   gefülltes Weinblatt mit Wildkräuterreis   Champignon   Zucchini   Artischocke   Paprika Auberginen-Röllchen gefüllt mit Frühlingszwiebeln & Frischkäse   Wildkräutersalat	
<b>ANTIPASTI-TELLER</b>	€ 19,90
vegetarischer Antipasti-Teller   Dattel im Speckmantel   Serrano Schinken   Black Tiger Garnele	
<b>TERRINE DE FOIE GRAS</b>	€ 19,90
Brioche   Portweingelee	
<b>HAUPTGANG</b>	
<b>HAUSGEMACHTE RAVIOLI (V)</b>	€ 19,90
gefüllt mit Ricotta & Baby-Spinat   Gemüsechips   Parmesan   Safran-Salbei-Butter	
<b>STEAK TATAR</b>	€ 21,90
getrüffeltes Steakhouse Pommes   Wildkräutersalat   Tomatenfilet   hausgemachte Dijon Mayo	
<b>WILDKRÄUTERSALAT MIT GEGRILLTEM LACHS-STEAK</b>	€ 21,90
gegrillter Spargel   hausgemachte Safran-Aioli   Cassisperlen	
<b>HAUSGEMACHTE SPÄTZLE</b>	€ 23,90
tranchiertes Hüftsteak   Safran   Pilz-Variation   Trüffel-Rahm-Sauce	
<b>ARGENTINISCHES HÜFTSTEAK</b>	€ 23,90
getrüffeltes Steakhouse Pommes   Wildkräutersalat	
<b>GEGRILLTER SCHWERTFISCH</b>	€ 23,90
Shanghai-Gemüse   Teriyaki-Sesam-Sauce   Rosmarin-Drillinge	
<b>PERLHUHNBRUST</b>	€ 23,90
gefüllt mit Frischkäse   Rote Bete-Risotto   Mangoperlen   Schalotten-Portwein-Sauce	
<b>HAUSGEMACHTE BULETTE VOM PERLHUHN &amp; RIND</b>	€ 23,90
gefüllt mit Backpflaume   Rosmarin-Drillinge   Wildkräutersalat   Schokoladen-Portwein-Sauce   Cassisperlen	
<b>HAUSGEMACHTE HUMMER-RAVIOLI</b>	€ 24,90
Black Tiger Garnele   Kräuter-Seitlinge   Hummer-Safran-Schaum	
<b>GANZE GOLDFORELLE</b>	€ 27,90
gefüllt mit Limetten & Berberitzen   französische lila Trüffel-Kartoffeln   Wildkräutersalat   Hummer-Schaum-Sauce	
<b>WIENER SCHNITZEL VOM KALB</b>	€ 24,90
Steakhouse Pommes   Wildkräutersalat   hausgemachte Aioli	
<b>GEGRILLTER OKTOPUS</b>	€ 26,90
Black Tiger Garnelen   Baby-Spinat   Backpflaume   Feta   Kartoffel-Lauch-Püree   Hummer-Safran-Schaum	
<b>SURF &amp; TURF VOM HALBEN HUMMER &amp; RINDERFILET</b>	€ 35,90
getrüffeltes Steakhouse Pommes   glasiertes Marktgemüse	
<b>GEGRILLTES KALBS TOMAHAWK 400 GRAMM</b>	€ 38,90
Rosmarin-Drillinge   Wildkräutersalat   Portwein-Schokoladen-Sauce	

## FLAMMKUCHEN

Flammkuchen mit:  
jeder Flammkuchen wird mit einem kleinen Wildkräutersalat serviert

Speck   Zwiebeln   Gartenkresse   Käse	€ 11,90
Brie Käse   Frühlingzwiebeln   Trüffel	€ 12,90
Ziegenkäse   Blaubeeren   Walnüsse	€ 12,90
Tomate   Mozzarella   Gartenkresse   Balsamico-Creme	€ 12,90
Spanischer Rinderschinken   Frühlingzwiebeln   Feta   Käse	€ 14,90

## DESSERT

CRÈME BRÛLÉE MIT FRÜCHTEGARNITUR	€ 7,90
OREO-MOUSSE MIT MANGOSPIEGEL	€ 7,90
LAUWARMES SCHOKOTÖRTCHEN hausgemachte Vanilleeis   Fruchtgarnitur	€ 8,90