

Bistrokarte

Gedeckpreis (Rahmbutter und Brot der Bäckerei Laquai) € 3,00 pro Person

Liebe Gäste, stellen Sie sich Ihr eigenes Menü zusammen:
Jeweils ein Gericht aus den Kategorien „Vorspeisen & Suppen“, „Hauptgänge“ und „Dessert“
3-Gang-Menü zu € 54,00

	à la carte Preise
<u>Vorspeisen & Suppen</u>	
Gemischter Blattsalat mit Balsamico-Himbeer Vinaigrette, Granatapfel und Graubrotcroûtons mit Picandou Ziegenkäse	€ 16,00 € 24,00
Aufpreis im Menü	€ 6,00
Samtsuppe von der Zuckererbse und Vermouth mit Krustenterraviolo, Zuckerschote und bretonischem Hummertatar	€ 18,00
Carpaccio vom Argentinischen Black Angus mit Büffelmozzarella, halbtrocknete Kirschtomate, Pinienkernvinaigrette	€ 28,00
Aufpreis im Menü	€ 10,00
Andalusische geeiste Gazpacho mit Pimentos de Padrón , Feta-Melonen-Salat und roten Pfeffer	€ 16,00
Asiatisch gebeizter Label Rouge Lachs mit eingelegten Pilzen, Yuzu, Wasabi und Sesam	€ 29,00
Aufpreis im Menü	€ 11,00
<u>Hauptgänge</u>	
Kartoffelgnocchi mit Amalfi-Zitrone, Salbei und Beurre Noisette	€ 28,00
Wiener Schnitzel mit Gurkensalat, Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren	€ 35,00
Tranche von Atlantik Steinbutt mit Orecchiette, Fenchelsugo, Tomate und Basilikumöl	€ 46,00
Aufpreis im Menü	€ 11,00
Schwarzfederhuhn mit Karotten-Tandooripüree, grünem Stangenspargel und Zitronengras-Curry Nage	€ 40,00
Aufpreis im Menü	€ 5,00
72 Std. geschmorte Kalbsbacke mit zweierlei vom Knollensellerie, gebratenen Kräuterseitlingen und Schmorjus	€ 44,00
Aufpreis im Menü	€ 9,00
<u>Desserts</u>	
Sorbet Variation (2 Kugeln)	€ 8,00
Opalys-Mascarpone-Mousse mit Gartenerdbeeren, Basilikum und Buttercrumble	€ 14,00
Kaiserschmarrn mit hausgemachtem Aprikosenröster	€ 18,00
Aufpreis im Menü	€ 4,00
Affinierte Käseauswahl mit sechs Käsesorten, Senf von Feigen aus unserem Garten und Brot	€ 20,00
Aufpreis im Menü	€ 6,00

Alle Preise inklusive 19% MwSt.