

„Sommerzeit mit Grillgerichten und Meeresfrüchten“

Vorspeisen

*Carpaccio vom Tintenfisch an Fenchelsalat
mit sizilianischen Orangenfilets und sonnengetrockneten Tomaten*
13,00 Euro

*Mit Kräutern marinierter Meeresfrüchte-Cocktail im Radicchio-Blatt,
dazu Sommersalate und ofenfrisches Ciabatta-Brötchen*
14,00 Euro

Suppe

*„Gazpacho“
Kalte spanische Gemüsesuppe mit Knoblauchbrot*
6,00 Euro

Hauptgerichte

*Vegane Nudeln mit knackigem Wok-Gemüse
und Salatherzen*
15,00 Euro

*Im Ganzen gegrillte Bio Dorade aus den klaren Gewässern von Korsika,
dazu Sommergemüse, Rucola und Rosmarinkartoffeln*
18,50 Euro

*„Surf and Turf“
Karibischer Langusten-Schwanz vom Grill
und rosa gebratene Rinderfiletmedaillon
an gegrilltem Gemüse, Süßkartoffeln-Sticks und Sauce Béarnaise*
44,50 Euro

*Ofenkartoffel gefüllt mit Pulled Pork, in Zwiebel-BBQ-Sauce,
an marinierten Blattsalaten, Kräuterquark und Baguette*
16,50 Euro

*Porterhouse-Steak (600 Gramm) vom Irischem Weiderind
auf gegrilltem Gemüse und gefüllter Ofenkartoffel*
39,50 Euro

*„Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich.
Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergiker-Karte Auskunft über die
in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.“*

Menüempfehlung

*Carpaccio vom Tintenfisch an Fenchelsalat
mit sizilianischen Orangenfilets und sonnengetrockneten Tomaten*

Gazpacho"

Kalte spanische Gemüsesuppe mit Knoblauchbrot

*Im Ganzen gegrillte Bio Dorade aus den klaren Gewässern von Korsika,
dazu Sommergemüse, Rucola und Rosmarinkartoffeln*

oder

*Schweinefilet-Medallions auf Pilz-Ragout
mit Bandnudeln, glasierten Karotten und Broccoli*

„Karibischer Traum"

*Kokos-Crème Brûlée mit Malibu-Rum
und Ananas-Eis*

3 Gänge Menü mit Suppe 32,50 Euro

3 Gänge Menü mit Vorspeise 35,50 Euro

4 Gänge Menü 39,90 Euro

Saftig gegrilltes Rückensteak, vom Australischen 1824 Premium Beef 29,00 Euro

Menschen in aller Welt schätzen 1824 Premium Beef für seine überragende Zartheit, Saftigkeit und seinen vollen Geschmack. Die Rinder sind auf den natürlichen Wiesen des unberührten australischen Lands geboren und aufgezogen und werden am Ende mit hochwertigem Getreide gefüttert. Um die herausragende Qualität, Konsistenz und Einheitlichkeit ganzjährig zu gewährleisten, wird für die 1824 Premium Beef-Reihe nur ein kleiner Anteil der Rinder ausgewählt.



*Wahlweise mit
frischen Salaten der Saison,
Kräuterbutter und Baguette
oder
Folienkartoffel, Kräuterquark
und Grillgemüse
oder
Kartoffel-Pilzpfanne
und Café-de-Paris-Butter*

Küchenchef Pavel Behnke's Lieblingsgerichte, speziell für Sie ausgesucht...

*Rosa gebratenes Filetsteak vom argentinischen Angusrind auf
Provencegemüse mit Rosmarinkartoffeln und Café de Paris Soße*
29,00 Euro

*Filetteller von Rind und Schwein
serviert mit frischem Marktgemüse,
hausgemachten Spätzle und feinen Rahmchampignons
oder
mit mediterranem Gemüse, Folienkartoffel
und Kräuterbutter*
18,50 Euro

*Allgäuer Zwiebelrostbraten mit Pfannengemüse
und hausgemachten Röstzwiebeln dazu herzhafte
Käsespätzle mit frischem Schnittlauch*
18,50 Euro

*Saftig gebratene Kalbsleber auf Majoransauce mit grünen Bohnen,
Kartoffelpüree, Röstzwiebel und glasierten Apfelscheiben*
17,80 Euro

*Original Wiener Schnitzel in Butterschmalz goldgelb gebraten
serviert mit glasierten Karotten und Butterkartoffeln*
17,80 Euro

*Edelfisch „Paella“ mit Wildfang-Gambas, Jakobsmuscheln,
buntem Gemüse und Safranreis*
24,80 Euro

*Gebratenes Nordsee-Steinbuttfilet auf knackigen Zucchini, Kirschtomaten
mit Safran, Pappardelle und Kräuterschaum*
26,00 Euro

... und diese Gerichte gibt es nur bei uns!



**Saftig gegrilltes Rückensteak
vom amerikanischen „BISON“**
(Aus medizinisch-wissenschaftlicher Sicht das gesündeste
und nährstoffreichste Fleisch)
39,00 Euro

*Wahlweise mit
Salaten der Saison, Kräuterbutter und Baguette
oder
Folienkartoffel, Kräuterquark und Grillgemüse
oder
Kartoffel-Pilzpfanne und Café-de-Paris-Butter*

**Fischgrillteller mit Steinbutt, Wolfsbarsch, Lachs,
Atlantik Garnele und Jakobsmuschel, Salatbouquet,
dazu gefüllte Ofenkartoffel mit Kräuter-Sour Creme**
26,00 Euro



Alle Preise inkl. Mehrwertsteuer

Vorspeisen

*Wildfang-Garnelen
auf Frühlings-Blattsalaten
mit Bärlauch-Dip und Crostini
14,50 Euro*



*Spanischer Tapas-Teller mit Serranoschinken und Melone, gegrillten Gambas,
eingelegtem und gefülltem Gemüse, Blattsalaten an nativem Olivenöl,
Balsamicoessig und ofenfrischem Baguette
14,50 Euro*

Suppen

*Klare Tomatensuppe mit saisonalem Gemüse
und knusprigen Garnelen im Kartoffelmantel
7,50 Euro*

*Brokkolicrèmesuppe mit Serranochip
6,50 Euro*

Salate

*Knackige Blatt- und marinierten Gemüsesalate,
knusprigen Croutons und frischen Sprossen,
wahlweise mit Joghurt-, Kräuter- oder Balsamico-Dressing
6,00 Euro*

*Original Caesar Salad
mit knusprigen Croutons und Parmesanspänen
6,00 Euro*

Alle Preise inkl. Mehrwertsteuer

Für Alle die es fleischlos mögen

Vegetarische Vorspeise

*Gemüse Ceviche mit Avocado und Schafskäse,
mariniert mit Limonen, Chili und Olivenöl,
dazu knusprige Tortillas
12,00 Euro*

Vegetarische und vegane Hauptgerichte

*Gebackene Kichererbsen-Bällchen
mit Kokos-Gemüsecurry, Wildreis und Blattsalaten (vegan)
14,50€*

*Rondini mit Ricottakäse und Schnittlauch,
auf Blattspinat mit mediterranem Gemüse,
Pinienkerne und Parmesan
14,50 Euro*

*Fettuccine im Pinot Grigio-Schaum mit duftigen Scheiben vom Wintertrüffel,
Zucchini, Champignons,
Kirschtomaten und Parmesanspäne
16,00 Euro*



*Die Portionsgrößen können auf Wunsch angepasst werden.
Alle Preise inkl. Mehrwertsteuer*

Mini-Dessertkarte

- Stellen Sie Ihr Wunschdessert zusammen-

*„Schokoladen Brownie-Soufflé à la Kronthaler“
mit marinierten Rum-Kirschen und Vanilleeis
(Zubereitungszeit sind circa 18 Minuten)
3,50 Euro*

*„Macarons“
mit weißer Schokolade und Mango Espuma
2,50 Euro
„Black and White“*

*Weißes und braunes Mousse von der Valrhona Schokolade
mit Piña Colada-Ragout
2,50 Euro*

*Karamellisierte Banane
mit Vanilleeis und Schokoladensauce
2,50 Euro*

*Mocca Crème Brûlée
mit Marshmallows
2,50 Euro*

*Marillen-Topfensäckchen
mit Eierlikörsahne
3,50 Euro*

Eis-Desserts

*Cremiges Vanilleeis
mit heißen Himbeeren und geschlagener Sahne
7,00 Euro*

*Verschiedene Eissorten
Vanille, Schokolade, Erdbeere, Stracciatella, Walnuss, Kirsche
1 Kugel 1,60 Euro
mit geschlagener Sahne 0,60 Euro*

*Verschiedene Sorbets
Mango, Himbeere, Zitrone, schwarze Johannisbeere,
1 Kugel 1,80 Euro, mit Prosecco 3,00 Euro*

*Espresso mit cremigem Vanilleeis,
gerösteten Kürbiskernen und Kernöl
6,00 Euro / als Mini-Dessert 4,00 Euro*

Alpenrohmilchkäse

*mit Feigensenf, Früchten und ofenfrischem Baguette
12,50 Euro*

Gratiniertes Ziegenkäse

*mit Rosmarinhonig, Traubenkonfit und Walnüssen
10,00 Euro*

Alle Preise in Euro, inkl. Mehrwertsteuer