



RESTAURANT & WEINHADEL

KLASSENMENÜ

Alle 28 Tage ein neues Motto
pro Person € 28,00

Gratiné

Gratiniertes Heilbutt-Carpaccio
auf Radieschen Kartoffelsalat, Nussbutter und Lauch

Lammrücken mit zweierlei Krusten,
Tomatenpolenta und Bohnen

Vanille Parfait
mit Karamellisierten Moro Orangen

WEINEMPFEHLUNG

2012er Campo al Mare, Giovanni Folonari, Bolgheri

Glas 0,2l – € 10,00

Flasche 0,75l – € 38,50

VORSPEISEN

Hausgebeizter Label Rouge Lachs mit Honig-Senfsauce und Reibekuchen	€ 13,00
Steaktartar vom New Zealand Rinderfilet mit Karottencreme, confierten Schalotten und Bouillonreduktion	€ 15,00
Creamy Rockshrimps mit Salat von grüner Papaya, Gurke, Erdnüssen und Koriander	€ 13,00
Gratiniertes Heilbutt Carpaccio Auf Radieschen Kartoffelsalat, Nußbutter und Lauch	€ 12,00

PASTA UND MEHR

Schaumsüppchen vom jungen Bärlauch mit tomatisierter Pfifferlingsduxelles	€ 14,00
Gebackener Mozzarella in Kräuterkruste mit Linguine in Ricotta-Peperoncinisauce	€ 8,00
Als Hauptgericht	€ 16,00

HAUPTGERICHTE

Bio Rinderfilet - only Greenfood - aus New Zealand, Sauce von fermentiertem Pfeffer, Pak Choi und Sesam-Kartoffelpüree	€ 36,00
Kleine Portion	€ 26,00
Lammrücken mit zweierlei Krusten, Tomatenpolenta und Bohnen	€ 32,00
Kleine Portion	€ 23,00
Lachsfilet mit Basilikum-Petersilien-Öl, mariniertes und gebratener Blumenkohl und Sour Cream-Kartoffelstampf	€ 24,00
Kleine Portion	€ 19,00
Kalbsleber von Peters Farm BERLINER ART mit Schmorzwiebeln Äpfeln und Kartoffelstampf	€ 21,00
Kleine Portion	€ 16,00
Wiener Schnitzel mit Rahmgurkensalat und Bratkartoffeln	€ 21,00
Kleine Portion	€ 16,00



RESTAURANT & WEINHADEL

Alte Schule Menü

pro Person € 69,00
nur Tischweise

Creamy Rockshrimps mit Salat von grüner Papaya, Gurke,
Erdnüssen und Koriander

Schaumsüppchen vom jungen Bärlauch
mit tomatisierten Pfifferlingen

Lachsfilet mit Basilikum-Petersilien-Öl
und mariniertem und gebratenem Blumenkohl

Kalbssteak mit Meerrettich-Bohnen
und Bouillon Kartoffelstampf

Weißer Schokolade
mit flüssiger Passionsfrucht und Himbeeren

**Natürlich bieten wir auch vegetarische Gerichte an!
Sprechen Sie mit unserem Service über Ihre individuellen Wünsche!**

DESSERT

Vanille Parfait
mit Karamelisierten Moro Orangen

€ 10,00

Weißer Schokolade
mit flüssiger Passionsfrucht und Himbeeren

€ 10,00

Crème Brûlée
mit Heidelbeer-Koriandersalat

€ 10,00

Dessertvariation

€ 15,00

UNSERE EISSORTEN

Mövenpick

Crème Vanille, Chocolate Chips, Himbeersahnemousse,
Passionsfruchtsorbet, Cassissorbet,
Kugel € 2,00

Geschlagene Sahne
€ 1,50