



RESTAURANT & WEINHANDEL

## KLASSENMENÜ

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

### **Ich wollt‘, ich wär‘ ein Huhn**

Wachsweiches Landei mit Pastinake,  
Petersilie und Dijon Senf

\*\*\*

Kikok Zitronenhuhn  
mit grünem Spargel, Erdnuss ,Koriander  
und Linguine

\*\*\*

Armer Ritter von Brioche  
mit Rhabarber und Vanille Schmand

## WEINEMPFEHLUNG

2015er AngelDust, Riesling Silvaner, trocken, Weingut Engel  
Glas 0,2l – € 8,00  
Flasche 0,75l – € 27,00

## VORSPEISEN

Hausgebeizter Label Rouge Lachs mit Honig-Senfsauce und Reibekuchen	€ 14,00
Gebackener Stangenspargel mit Koriander-Mayonnaise und spicy Rinderfilet	€ 15,00
Creamy Rockshrimps mit Salat von grüner Papaya, Gurke, Erdnüssen und Koriander	€ 13,00
Wachswiches Landei mit Pastinake, Petersilie und Dijon Senf	€ 10,00

## PASTA UND MEHR

Schaumsüppchen vom jungen Bärlauch mit tomatisiertem Spargel	€ 10,00
Gebackener Mozzarella in Kräuterkruste mit Linguine in Ricotta-Peperoncinsauce Als Hauptgericht	€ 9,00 € 16,00

## HAUPTGERICHTE

Riesengarnelen mit Chorizo-Kartoffelstampf, Spargel-Erbsen-Ragout und gebackener Aioli	€ 30,00
Kleine Portion	€ 20,00
Mit ½ Hummer	€ 40,00
Kikok Zitronenhuhn mit grünem Spargel, Erdnuss, Koriander und Linguine	€ 25,00
Kleine Portion	€ 18,00
Bio Rinderfilet - only Greenfood - aus New Zealand, Sauce von fermentiertem Pfeffer, Pak Choi und Sesam-Kartoffelpüree	€ 37,00
Kleine Portion	€ 26,00
Lammrücken mit zweierlei Krusten, Tomatenpolenta und Bohnen	€ 32,00
Kleine Portion	€ 23,00
Kalbsleber von Peters Farm BERLINER ART mit Schmorzwiebeln Äpfeln und Kartoffelstampf	€ 22,00
Kleine Portion	€ 17,00
Wiener Schnitzel mit Füchterfer Stangenspargel, Salzkartoffeln, Sauce Hollandaise und zerlassener Butter	€ 28,00
Kleine Portion	€ 19,00



RESTAURANT & WEINHANDEL

## 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 tomatisiertem Spargel

\*\*\*

Hummer mit Chorizo-Kartoffelstampf,  
Spargel-Erbesen-Ragout und gebackener Aioli

\*\*\*

Lammrücken mit zweierlei Krusten,  
Tomatenpolenta und Bohnen

\*\*\*

Weißer Schokolade  
mit flüssigem Passionsfruchtkern und Himbeeren

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

## DESSERT

Weißer Schokolade  
mit flüssigem Passionsfruchtkern und Himbeeren  
€ 10,00

Crème Brûlée  
mit Heidelbeer-Koriandersalat  
€ 10,00

Armer Ritter von Brioche  
mit Rhabarber und Vanille Schmand  
€ 10,00

Dessertvariation  
€ 15,00

## UNSERE EISSORTEN

Mövenpick

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

Geschlagene Sahne  
€ 1,50