



RESTAURANT & WEINHANDEL

## KLASSENMENÜ

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

### Spicy-Summer

Hot and spicy Rinderfilet mit Avocado,  
knusprigem Wan Tan und Blattsalaten

\*\*\*

Heilbutt mit rotem Curry,  
knackigen Gemüsen und Duftreis

\*\*\*

Geschmorte Ananas mit einem Hauch Chily,  
Mangosorbet und Kokosschaum

## WEINEMPFEHLUNG

2017er Riesling -Quant-, Carl Löwen, Leiwen, Mosel  
Glas 0,2l – € 7,50  
Flasche 0,75l – € 26,00

## VORSPEISEN

Hausgebeizter Label Rouge Lachs mit Honig-Senfsauce und Reibekuchen	€ 14,00
Hot and spicy Rinderfilet mit Avocado, knusprigem Wan Tan und Blattsalaten	€ 15,00
Creamy Rockshrimps mit Salat von grüner Papaya, Gurke, Erdnüssen und Koriander	€ 13,00
Confierter Knurrhahn mit lauwarmen Mojo-Kartoffeln und Pfifferlingen	€ 14,00
Als Zwischengericht	€ 20,00

## PASTA UND MEHR

Erdäpfel und Trüffel als Suppe und offener Strudel	€ 15,00
Gebackener Mozzarella in Kräuterkruste mit Linguine in Ricotta-Peperoncinsauce	€ 9,00
Als Hauptgericht	€ 16,00

## HAUPTGERICHTE

Riesengarnelen mit Chorizo-Kartoffelstampf, Spargel-Erbsen-Ragout und gebackener Aioli	€ 30,00
Kleine Portion	€ 20,00
Mit ½ Hummer	€ 40,00
Heilbutt mit rotem Curry, knackigen Gemüsen und Duftreis.	€ 28,00
Kleine Portion	€ 20,00
Bio Rinderfilet - only Greenfood - aus New Zealand, Sauce von fermentiertem Pfeffer, Pak Choi und Sesam-Kartoffelpüree	€ 37,00
Kleine Portion	€ 26,00
Kalbsteak mit leicht geräucherter Jus, gebratenem Brokkoli, und Scamorza-Kartoffelstampf	€ 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 Rahmgurkensalat und Bratkartoffeln	€ 22,00
Kleine Portion	€ 17,00



RESTAURANT & WEINHANDEL

## Alte Schule Menü

pro Person € 69,00  
nur Tischweise

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

\*\*\*

Erdäpfel und Trüffel als Suppe und offener Strudel

\*\*\*

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

\*\*\*

Kalbsteak mit leicht geräucherter Jus, gebratenem Brokkoli, Mandeln  
und Scamorza-Kartoffelstampf

\*\*\*

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

Geschmorte Ananas mit einem Hauch Chili,  
Mangosorbet und Kokosschaum  
€ 10,00

Dessertvariation  
€ 15,00

### **UNSERE EISSORTEN**

Mövenpick

Crème Vanille, Chocolate Chips, Himbeersahne, Mousse,  
Passionsfruchtsorbet, Cassissorbet,  
Kugel € 2,00

Geschlagene Sahne  
€ 1,50