

Abendkarte September



Riesling, Winter, 2018
Rheinhessen
0,1 3,50 / 0,2 6,80 / 0,75 19
Rosso del Veneto IGT „Rosso Passo“
Merlot, Sangiovese,
Cantina Lenotti, Venetien, 2017
0,1 3,80 / 0,2 7 / 0,75 24



Hummerschaumsuppe
mit Portweingelee und
Estragonöl 8,20



Tatar von der Angus-Steakhüfte mit
gebackenen Kapern, konfierten
Babytomaten und Röstzwiebel-
Focaccia 15,50

Jacobsmuschel in Tomaten-Teriyaki
glaciert mit Spitzpaprika, Chorizo und
Ziegenfrischkäse 16,00

HAUPTSPEISEN

Sou Vide Lammhaxe mit Puntarella-Topinambur,
Rosmarin-Honig-Williamsbirne und
Macaire-Kartoffeln 19,50

Thunfischsteak mit gerösteten Macadamianüssen,
sautierten Palmherzen, Ananas-Salsa und
Wildreisflan 23,50

Filet Mignon mit Rahmpfifferlingen, Karotten-Triologie
und Kartoffel-Frühlingszwiebelpüree 24,00

Ravioli mit Kürbisfüllung in Walnuss-Limoncello-
Sauce mit Amarettini-Crunch und Babyblattspinat
16,90

BEZÜGLICH ALLERGENE
FRAGEN SIE UNSER SERVICEPERSONAL
BITTE HABEN SIE
VERSTÄNDNIS, DASS
VON DEN WEINEN AUS
UNSERER SCHATZKAMMER
NUR WENIGE NOCH
LAGERND SIND.
FRAGEN SIE HIERZU EINFACH
UNSER SERVICEPERSONAL.

Dessertauswahl auf der Dessertkarte

SWEET
alle Preise in Euro und incl. MwSt