

# **KLASSENMENÜ**

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

## **Gironde**

Miesmuschel, Tomate, Staudensellerie  
und Bärlauch

\*\*\*

Paderborner Hähnchenbrust mit Kalbsbries, Pinienkernen,  
geflämmtem Wirsing und Kartoffelschmelze

\*\*\*

Cheesecake Rolle mit Erdbeersorbet und  
Zitronenmelisse

## **WEINEMPFEHLUNG**

2017er Sauvignon Blanc Fùme, Oliver Zeter, Pfalz

Glas 0,2l – € 14,00

Flasche 0,75l – € 48,00

## **VORSPEISEN**

Hausgebeizter Label Rouge Lachs mit Honig-Senfsauce und Reibekuchen	€ 14,00
Creamy Rockshrimps mit Salat von grüner Papaya, Gurke, Erdnüssen und Koriander	€ 13,00
Pikantes Tatar vom Rind mit knusprigem Ei, Schnittlauch und Saiblingskaviar	€ 18,00
Miesmuschel, Tomate, Staudensellerie und Bärlauch	€ 12,00

## **PASTA UND MEHR**

Süppchen vom Hokkaidokürbis mit Jaipur Curry und gebratenen Jakobsmuscheln	€ 15,00
Gebackener Mozzarella in Kräuterkruste mit Linguine in Ricotta-Peperoncinsauce Als Hauptgericht	€ 9,00 € 16,00

## **HAUPTGERICHTE**

Heilbutt mit rotem Curry, knackigem Gemüse und Duftreis Kleine Portion	€ 32,00 € 22,00
Ganzer gegrillter Hummer (ausgelöst), Chili, Koriander, sautierter Pak Choi und knuspriger Kartoffelstampf	€ 47,00
Bio Rinderfilet - only Greenfood - aus New Zealand mit Achiote, Maiscreme Pimientos de Padrón und Togarashi Mayonnaise Kleine Portion	€ 38,00 € 28,00
Paderborner Hähnchenbrust mit Kalbsbries, Pinienkernen, geblähtem Wirsing und Kartoffelschmelze Kleine Portion	€ 28,00 € 19,00
Kalbskarree mit getrüffeltem Cremepolenta, geschmortem Lauch, Trüffeljus und gehobelten Herbsttrüffeln	€ 34,00
Kalbsleber von Peters Farm BERLINER ART mit Schmorzwiebeln Äpfeln und Kartoffelstampf Kleine Portion	€ 23,00 € 18,00
Wiener Schnitzel mit Rahmgurkensalat und Bratkartoffeln Kleine Portion	€ 23,00 € 18,00

Alle Preise verstehen sich inkl. 19% MwSt.

Wir halten eine Karte mit Allergenen und Zusatzstoffen für Sie bereit, fragen Sie unsere Service Mitarbeiter

# Alte Schule Menü

pro Person € 69,00  
nur Tischweise

Pikantes Tatar vom Rind mit knusprigem Ei,  
Schnittlauch und Saiblingskaviar

\*\*\*

Süppchen vom Hokkaidokürbis und Jaipur Curry  
mit gebratener Jakobsmuschel

\*\*\*

Heilbutt mit rotem Curry und knackigem Gemüse

\*\*\*

Kalbskarree mit getrüffelter Cremepolenta,  
geschmortem Lauch und Trüffeljus

\*\*\*

Walnuss-Schokoküchlein mit  
Vanilleeis und Passionsfruchtkaramell

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

# DESSERT

Walnuss-Schokoküchlein mit  
Vanilleeis und Passionsfruchtkaramell  
€ 10,00

Crème Brûlée  
mit Heidelbeer-Koriandersalat  
€ 10,00

Cheesecake Rolle mit Erdbeersorbet und  
Zitronenmelisse  
€ 10,00

Dessertvariation  
€ 15,00

## UNSERE EISSORTEN

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

Geschlagene Sahne  
€ 1,50

## Weinempfehlung zum Dessert

2017er Ritsch, Riesling Auslese, Carl Loewen, Mosel 0,1l	€ 6,50
Champagne GOSSET, Brut Excellence 0,1l	€ 10,00

Alle Preise verstehen sich inkl. 19% MwSt.

Wir halten eine Karte mit Allergenen und Zusatzstoffen für Sie bereit, fragen Sie unsere Service Mitarbeiter