

BYLINY SPEISEN

VORSPEISEN:

GEGRILLTES WAGYU HÜFTSTEAK	15,90 €
<i>stark marmoriert / dünn aufgeschnitten / Olivenöl / Meersalz</i>	
GEBACKENES SPINATEI	12,90 €
<i>Spinatcreme / Spinatsalat / Pinienkerne / Trüffeljus / gehobelter Trüffel</i>	
WILDKRÄUTERSALAT	11,90 €
<i>karamelliesierter Picandou / Zitronenessig / Olivenöl / rote Beete süß-sauer / geröstetes Landbrot</i>	
HAUSGERÄUCHERTER SCHINKEN	6,90 €
<i>Nach eigener Familienrezeptur in Gewürzen & Kräutern gebeizt und im Buchenholz abgehangen</i>	
MANGO- CURRYSÜPPCHEN	7,90 €
<i>Kokosmilch / Basilikum / Chilli / Limonenblätter</i>	

HAUPTGÄNGE:

GESCHMORTE RINDERROULADE	25,90 €
<i>Schmorzwiebel-Kartoffelpüree / Gurken-Dillsalat / Creme Fraiche</i>	
RÜCKEN VOM NEUSEELAND LAMM	27,90 €
<i>eingelegte Tomaten / Salzzitrone / Jus / knusprige Kichererbse / wilde Kräuter</i>	
T-BONE STEAK (600G) FÜR 2 PERS.	65,00 €
<i>handgeschnittene Pommes / Rotweinjus / Wiesensalat / Trüffelmayonnaise</i>	
GESCHWENKTE TRÜFFELLINGUINE	22,50 €
<i>Trüffelbutter / Parmesan / Pinienkerne / Babyspinat / fein gehobelter Trüffel</i>	
GEBRATENES SEETEUFELFILET	26,90 €
<i>Möhrenkassoundi / Koriander / Kashmir Curry / knusprige Pappadum</i>	

DESSERT:

WARMER SCHOKOKUCHEN	8,90 €
<i>flüssiger Kern / Salz-Karamelleis</i>	
"DULCE DE LECHE" CREME	8,50 €
<i>leicht karamellisiert / Bananensorbet</i>	
BASILIKUMSORBET	8,50 €
<i>Gin Mare/Tonic</i>	
SORBET & EISCREME-VARIATION	6,50 €

ALLERGIEN & CO

Unsere Küche legt großen Wert auf Frische und das Handwerkliche. Durch die Vielfältigkeit und Individualität unserer Speisen werden auch Produkte verarbeitet, die:

1. Eier, 2. Fisch, 3. Krebstiere, 4. Milch, 5. Sellerie, 6. Sesam, 7. Sulfite, 8. Erdnüsse, 9. Gluten, 10. Lupine, 11. Schalenfrüchte, 12. Senf, 13. Soja, 14. Weichtiere

enthalten, wodurch wir eine Kreuzkontamination nicht ausschließen können.

Sollten Sie im Einzelfall betroffen sein oder Unverträglichkeiten haben, sprechen Sie gerne unsere Mitarbeiter vor Ort an.