

Vorspeisen, Salat, Suppe

€

Carpaccio vom Rinderfilet mit Zitronen-Pfeffer, Rucola, Senfsauce und Kapern	12,20
Vitello Tonnato Scheiben vom Kalbsbraten mit Thunfischsauce und Kapern	11,00
Gezupfter Burrata, konfierte und getrocknete Kirschtomaten, schwarze Olivencreme, Olivenkiesel und Pesto serviert im Weck Glas, mariniertes Pflücksalat	10,50
Currycremesüppchen mit gebratenen Garnelen und Lavendelschaum	6,90
Szenario Schlemmersuppe <i>Unser Serviceteam informiert Sie über unser aktuelles Angebot</i>	6,20
Ragout fin mit Toast und Zitrone	6,90
Camembert im Bierteig gebacken mit Preiselbeeren, mariniertem Rucola und Toast	8,70
Gemischter Salat Saisonale Blattsalate mit Tomate, Gurke, Paprika und Körnern, wahlweise mit Balsamicodressing, Mangodressing oder Hausdressing	6,50
Dazu auf Wunsch:	
7 gebratene Garnelen	10,50
Streifen vom Rumpsteak	18,20
Lachswürfel	15,00
<i>Gern erhalten Sie diese Artikel auch zu unseren vegetarischen Gerichten.</i>	

Kinderkarte

Für unsere kleinen Gäste bis zu einem Alter von 12 Jahren

Spaghetti mit Tomatensauce	4,50
Schnitzel mit gebutterten Möhren und Pommes frites	6,50
Fischstäbchen mit Kartoffelstampf	6,90
Chicken Nuggets mit Dip und Salat	6,90

Hauptgerichte

€

Kalbsleber "Berliner Art" Portweinsauce, Karamell-Apfel, Röstzwiebeln, Apfel- Zwiebelchutney, Kartoffel-Selleriepüree	16,20
Nackensteak vom Duroc Schwein Schaumwein- Schalotten, Süßkartoffelcreme, gebackene Topinambur, Chips von der Trüffelkartoffel	17,80
Wolfsbarsch feine Krustentier- Pernodschaumsauce, Ratatouille, Pariser Kartoffeln mit Pesto von der Kapuzinerkresse	18,20
Ochsenbäckchen 12 Stunden bei Niedrigtemperatur gegart, Madeirasauce, saisonales Gemüse und Kartoffelgratin	20,50
Gebratener Lachs Schaumweinsauce, Dillöl, Kohlrabi, Karotte, Frühlingzwiebel, gebutterte Pariser Kartoffeln	18,20
Paraguayisches Rumpsteak mit Kräuterbutter, Salatbouquet, Rosmarinkartoffeln	23,70
Rinderfilet im Kräuterkleid an Holunder- Portweinsauce, Kürbis, Ingwer, Honig, Pastinakenmousseline	25,70
Spaghetti Aglio Olio Tomatenwürfel, junger Spinat, Pecorino	12,60
Rucolarisotto mit Grana Padano und in Olivenöl gegrillten Kirschtomaten mit frischen Kräutern, frittiertes Rucola	10,20

Unser Serviceteam informiert Sie gern über unsere aktuellen Empfehlungen.

Bei Änderungswünschen zu Sättigungsbeilagen berechnen wir 1,00 €, für frisches Gemüse 3,50 € zusätzlich.

Dessert

€

Eis- und Sorbetvariation mit frischen Beeren Lassen Sie sich überraschen von unseren hausgemachten Sorbets und Eiscremes	7,50
Schokoladentraum Komposition von Sorbet, zweierlei Mousse, Cup Cake, Luftschokolade und Gel	7,30
Das „Alex“ Parfait vom Butterkeks, cremige Schokoladen-Ganache, geschmorte Pflaume, erfrischendes Pflaumensorbet, schmelzendes Rum- Limonengel, krosse Hippenwaffel von Kakao und Pistazie	7,80

Lieber Gast,

herzlich willkommen, schön, dass Sie bei uns sind.

Wir haben uns dazu entschieden, unseren Gästen ausschließlich frisch zubereitete Gerichte zu servieren. Bei den folgenden Gerichten verwenden wir weder Tiefkühlkost, noch andere Convenience-Produkte. Ausnahmslos alle Gerichte werden in unserer Küche frisch hergestellt, verarbeitet und für den Service vorbereitet.

Um Ihnen diese Kreationen in der von uns gewünschten Qualität zu präsentieren ist es unerlässlich, dass jede Komponente „just in time“ erhitzt wird, um möglichst viele Geschmacksnuancen zu erhalten. Als unser Gast sollen Sie schließlich genauso viel Freude und Genuss beim Verzehr verspüren, wie wir bei der Zubereitung.

Wir bitten Sie, unsere Überzeugung bei der Wartezeit auf Ihre gewählten Gerichte zu berücksichtigen. Je nach Auslastung unseres Restaurants betragen die Zubereitungszeiten der Hauptspeisen 20 – 40 Minuten.

Bei Fragen zu Allergenen, Zusatzstoffen, und allem Anderen sprechen Sie uns bitte an. Wir beraten Sie gern, in jeder Hinsicht.