

Gruß aus der Küche

Vorspeisen & Suppen

Zander vom Teichgut Mulzer

mariniert und in gebackener Sommerrolle | Quinoa
gepickelte Gurke und Kohlrabi | Kaviar | Buttermilch 19,50

Black Angus

Tatar vom Rücken | Pfifferlingssalat | Parmesanmousse | Ciabatta | Aioli 19,50

Kokos und Curry

Schaumsuppe | gebratene Garnelen | Wan-Tan | Pak Choi 14,50

Pfifferling

Pfifferlingsessenz | Entencroissant | sautierte Pfifferlinge 14,50

Vegetarisches Gericht

Parmesan

Parmesanravioli | Schnittlauch-Beurre Blanc
Pfifferlingsgemüse | glasierter Eiszapfen 28,50

Fischgerichte

Zander vom Teichgut Mulzer

Filet gebraten | Schnittlauch-Beurre Blanc | Pfifferlingsrisotto
glasierter Eiszapfen 34,50

Thunfisch

Steak ala plancha | Zitronengrasschaum | Süßkartoffelpüree
Avocado | Pak Choi 36,50

Fleischgerichte

Maishänchen

Brust gebraten zweierlei von der Erbse	
Cafe de Paris sautierte Pfifferlinge	36,50

Angusrind

Rücken 'Strindberg' Pestojus Rucola-Spinat	
Parmesanravioli Kirschtomate	44,00

Heimisches Reh

Rücken gratiniert Aprikose	
Kartoffel-Nussbutter Grüner Spargel	44,00

Dessert

Tonkabohne

Parfait marinierter Rhabarber	
Erdbeereis Zitrusud Honigperlen	15,50

Joghurt und Safran

Joghurtmousse Safran-Cremeeis	
Thai-Basilikumöl Buttermilch-Kalamansi-Sud Himbeeren	15,50

Salate

Bunte Salatkomposition mit:

- Croûtons und Körnern	10,50
- 5 hausgemachten Gemüsefrühlingsrollen	21,50
- gebratener Maishähnchenbrust	24,50
- Lende vom Angusrind mit Portweinjus	26,50
- Seawater Garnelen, in Aromaten gebraten, 6 Stück	27,50

Beilagensalat 7,50

Da wir eine Kreuzkontamination in der Küche nicht ausschließen können, erklären wir, dass jedes Gericht Spuren von Eiern, Milchprodukten, Krebstieren, Gluten, Nüssen, Soja, Schalenfrüchten, Sellerie, Senf, Sesam, Lupinen, Weichtieren und Sulfite enthalten kann.

Wenn Sie von Allergien betroffen sind, beraten wir Sie gerne individuell und sachgerecht

Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.