

MENÜ

MENÜ DER WOCHE
UND
SAISONALE TAGESEMPFEHLUNGEN
BITTE SPRECHEN SIE UNS AN

-

VORSPEISEN UND ZWISCHENGÄNGE

SCHWEINEBAUCH "36/63 SOUS VIDE" 16,90
MIT KORIANDERMAYONNAISE, KARAMELLISIERTEM SESAM UND PILZEN

VEGETARISCHE ALTERNATIVE

GERÄUCHERTER MANDEL-SESAM TOFU 14,90
MIT KORIANDERMAYONNAISE, KARAMELLISIERTEM SESAM UND PILZEN

WEINEMPFEHLUNG: PHILIP KUHN / MUSKATELLER FREISTIL
ALKOHOLFREI: PIMENTO SPICY GINGER BEER 0,25

ZIEGENFRISCHKÄSEMUSSE 16,90
AUF MARINIRTER ROTER BETE MIT SPECKDATTTEL

WEINEMPFEHLUNG: BLAUL / CHARDONNAY
ALKOHOLFREI: GEIGER WEIß - APFEL/QUITTE/AKAZIENBLÜTE 0,2

MARINIERTER WILDFANGGARNELEN AUF COUS COUS UND RAZ EL HANOUT CREME 17,90

VEGETARISCHE ALTERNATIVE

GEBEIZTER "KAROTTENLACHS" AUF COUS COUS UND RAZ EL HANOUT CREME 14,50

WEINEMPFEHLUNG: BERGDOLT / CHARDONNAY-WEIßBURGUNDER
ALKOHOLFREI: CUVÉE 28 APFEL/EMMER/KRÄUTER 0,375

BURRATINA MIT TOMATEN UND GRÜNER TOMATENSALSA 15,90

WEINEMPFEHLUNG: VILLA WOLF / GRAUER BURGUNDER
ALKOHOLFREI: GEIGER ROSÉ - APFEL/ROSE/MINZE 0,2

SUPPEN

HUMMERSCHAUMSUPPE MIT KNACKIGEN ZUCKERSCHOTEN 14,50

WEINEMPFEHLUNG: ST. ANTONY / WEIßER BURGUNDER
ALKOHOLFREI: GEIGER CUVÉE 8 - STACHELBEERE/UNREIFER APFEL/DOUGLASIENS PITZE 0,375

PILZRAVIOLI IN SHIITAKE-SELLERIESUD MIT GEMÜSE 12,00

WEINEMPFEHLUNG: ST. ANTONY / WEIßER BURGUNDER
ALKOHOLFREI: WIESEN Obst CIDER 0,33

HAUPTGÄNGE

TAGLIATELLE IN TRÜFFELRAHM MIT PARMESAN " REGGIANO" 22,90
UND GEHOBELTEM TRÜFFEL

WEINEMPFEHLUNG: BLACK SOUL / BLAUL & SOHN
ALKOHOLFREI: GEIGER CUVÉE 11 - UNREIFER APFEL/EICHENLAUB 0,375

TAGLIATELLE IN TRÜFFELRAHM MIT MEERWASSER-GARNELEN 30,90
UND GEHOBELTEM TRÜFFEL

WEINEMPFEHLUNG: BLACK SOUL / BLAUL & SOHN
ALKOHOLFREI: GEIGER CUVÉE 11 - UNREIFER APFEL/EICHENLAUB 0,375

FISCH DES TAGES TAGESPREIS
WIR SERVIEREN IHNEN ENTWEDER WOLFBARSCH, SEETEUFEL, STEINBUTT ETC. MIT WECHSELNDEN BEILAGEN
UND SAUCEN.

DER FISCH WIRD TÄGLICH FRISCH ANGELIEFERT UND NACH QUALITÄT UND VERFÜGBARKEIT EINGEKauft.

WEINEMPFEHLUNG: SAUVIGNON BLANC / SCHEIDER
ALKOHOLFREI: CUVÉE 28 APFEL/EMMER/KRÄUTER 0,375

KALBSFILET AUF PETERSILIENWURZELPÜREE THYMIANPOLENTA UND SHERRYJUS 37,90

VEGETARISCHE ALTERNATIVE

GEBRATENER ERDNUSSTOFU AUF PETERSILIENWURZELPÜREE THYMIANPOLENTA
UND VEGETARISCHER JUS 25,90

WEINEMPFEHLUNG: BLAUL/BLACK SOUL
ALKOHOLFREI: CUVÉE 7 HAUSZWETSCHGE/GELBMÖSTLER BIRNE/ZITRONENVERBENE 0,375

DRY AGED BEEF

IRISCHES WEIDERIND "ABERDEEN BLACK ANGUS"
MINDESTENS 7 WOCHEN TROCKEN IN DER SALZKAMMER VON METZGER JÜRGEN DAVID GEREIFT

CUTS AB CA. 500 GRAMM

BITTE HABEN SIE VERSTÄNDNIS, DASS WIR BEI DRY AGED LÄNGERE ZUBEREITUNGSZEITEN HABEN.

DRY AGED BEEF 12,90-14,90/100 GRAMM

VERSCHIEDENE CUTS. BITTE SPRECHEN SIE UNS AN.

WEINEMPFEHLUNG: VALDONICA / ROSSO ARNAIO
ALKOHOLFREI: GEIGER INSPIRATION 4.0 - KIRSCH/PAPRIKA/ROTE BETE 0,375

BEILAGEN

GRENAILLE KARTOFFELN 6,50

GRÜNE BOHNEN MIT BALSAMICOWIEBELN 7,50

DESSERTS

GEBRANNTES CREME MIT VANILLE AUS PAPUA NEUGUINEA UND GEWÜRZPFLAUMEN	12,90
DUNKLES SCHOKOLADENMOUSSE "ORIGINAL BEANS" CRU VIRUNGA 70% VIRUNGA IST AFRIKAS ÄLTESTES NATURRESERVAT UND HEIMAT DER LETZTEN BERGGORILLAS. DER KAKAO STAMMT AUS DÖRFERN RUND UM VIRUNGA.	12,90
PARFAIT DES TAGES	12,90
SORBET DES TAGES	7,50
HEIß & KALT ESPRESSO MIT WEIßEM SCHOKOLADENEIS "ORIGINAL BEANS" EDELWEIß 37%, MIT TONKABOHNE MIT DIESER SORTE UNTERSTÜTZT ORIGINAL BEANS EIN BAUMPFLANZPROJEKT	8,90

ALLE SPEISEN WERDEN VON UNS FRISCH UND MIT VIEL LIEBE UND LEIDENSCHAFT FÜR SIE ZUBEREITET. TROTZDEM KÖNNEN SPUREN VON ALLERGENEN STOFFEN ENTHALTEN SEIN, WIE ZUM BEISPIEL: GLUTENHALTIGES GETREIDE, KREBSTIERE, EIER, FISCH, ERDNÜSSE, SOJA, MILCH, SCHALENFRÜCHTE, SELLERIE, SENF, SESAMSAMEN, LUPINE, WEICHTIERE, SULFITE. FALLS BEI IHNEN EINE UNVERTRÄGLICHKEIT BESTeht, WENDEN SIE SICH BITTE VERTRAUENSVOLL AN UNS. WIR BERATEN SIE GERNE INDIVIDUELL UND BEREITEN IHRE SPEISEN NACH MÖGLICHKEIT SO ZU, DASS EINEM ALLERGENFREIEN GENUSS NICHTS IM WEGE STEHT.

WIR VERZICHTEN BEI DER ZUBEREITUNG UNSERER GERICHTE KOMPLETT AUF KÜNSTLICHE FARBSTOFFE UND GESCHMACKSVERSTÄRKER.