



# Speisekarte


## Vorspeisen & Suppen

Rote-Beete-Pastinaken-Suppe (A,F,I) 	8,90 €
mit Kokosschaum	
Sushi-Törtchen (A,B,D,F,G)	18,90 €
mit roter Beete, Sushi-Reis, Avocado, Algensalat, gebackenen Garnelen in Tempura-Teig & Asia-Aioli	
Hirsch-Carpaccio (A,G)	22,90 €
mit Rucola, Parmesan, gebratenen Steinpilzen & Pinienkern-Cognac-Soße	
Tuna-Tataki (A,C,L,O,F,K)	19,90 €
kurz angebratener Thunfisch-Sashimi auf Algensalat mit Teriyaki-Soße	
Gebackene Burrata (A,F,G)	18,90 €
in Brikteig gebacken auf Rucola und bunten Tomaten mit Kumato-Tomaten-Chutney	

## Hauptgerichte

Ochsenbäckchen (A,F,G,I)	32,90 €
geschmort in Portwein an Polenta-Creme & Baby-Wurzelgemüse	
Barbarie-Entenbrust (A,F,G,I)	33,90 €
mit Rotkohl, Apfelchips & knusprigen Kartoffel-Knödeln in Orangensoße	
Surf and Turf (A,B,F,G)	49,90 €
Rinderfilet & Riesengarnele mit Kartoffelgratin-Törtchen, Babygemüse, Balsamico-Soße & Asia-Aioli	
Thunfischsteak (A,C,F,G,O,K)	36,90 €
kurz angebraten im Sesammantel, an Süßkartoffelpüree mit Babygemüse & Teriyaki-Kokos-Soße	
Wolfsbarschfilet (A,C,G,F)	35,90 €
auf Erbsen-Kartoffel-Creme, Babymöhren & Thai-Spargel in Finger-Limetten-Soße	
Fettuccine Tartufo (A,F,J,M) 	26,90 €
Buchweizen-Fettuccine mit frischem Wintertrüffel in getrüffelter Rahmsoße	

## Dessert

Lebkuchen-Zimt-Parfait (A,D,G)	13,90 €
mit Feigenkompott	
Sorbet-Variation 	12,90 €
mit frischen Beeren	
Dessert-Variation (A,D,G)	16,90 €
mit Schoko-Mousse, Cheese Cake, Apfeltarte, Mascarpone-Creme & frischen Beeren	