



FEINKOST SPEISEN BAR

ABENDKARTE

VORSPEISEN

PETERSILIENWURZELSUPPE GERÄUCHERTER SCAMORZA, SÜßKARTOFFEL CHIP	€ 7,50
BURRATINA RUCOLA ESSENZ, GEMÜSE CAPONATA	€ 13,50
ROTE BETE CARPACCIO GERÄUCHERTER TOFU, WALNUSS PESTO, BABY LEAF	€ 12,50
SCHEIBEN VOM ROSA KALBSTAFELSPITZ, WACHTEL EI, CHAMPIGNON-SENF DIPP, MARINIERTER DICKE BOHNEN	€ 13,50
ABGEFLÄMMTE LACHS LOINS MIRIN MARINADE, WASABI GURKEN	€ 15,80
OKTOPUS VOM GRILL PAPRIKA GEMÜSE, KALAMATA OLIVEN, KAPERN-KORIANDER MARINADE	€ 14,50
GÄNSELEBER BLAUE PFLAUMEN, ROTE TROPEA ZWIEBEL	€ 18,50

HAUPTSPEISEN

LENDE VOM HEREFORD RIND, CAFÉ DE PARIS BUTTER MIT RUCOLA SALAT ODER RATATOUILLE, KLEINE GRILLKARTOFFELN	€ 23,50
CARNAROLI RISOTTO, ROTKOHL, GRANATAPFEL	€ 16,50
SKREI FILET LIMETTEN-THYMIAN, OLIVEN ÖL, SOJA GEMÜSE	€ 26,50
HEILBUT FILET IN KRÄUTER KRUSTE FISCH JUS SCHAUM, ROTER BABY MANGOLD	€ 24,80
PERLHUHNBRUST UND RIESEN SCAMPI AUBERGINE-PAPRIKA COUSCOUS	€ 25,00
KALBSKOTELETTE "SOUS VIDE" KALBSFUSS FOND, MARKTGEMÜSE, SAFRAN RISOTTO	€ 24,50
MEDAILLON VOM RINDERFILET IM GANZEN GEBRATEN CHILI SALZ, SPECKBOHNEN, VIOLETTES KARTOFFEL PURÉE	€ 32,50



FEINKOST SPEISEN BAR

APERITIF

VIN D' ORANGE
ROSÉ WEIN, FRISCHE BITTERORANGEN, ZIMT
EINE SPEZIALITÄT AUS DEN GOLDENEN FRÜCHTE DER HESPERIDEN.

MENÜ

SCHNITZEN VOM ROSA KALBSTAFELSPITZ, WACHTEL EI,
CHAMPIGNON-SENF DIPP, MARINIERTER DICKE BOHNEN

~ ~ * ~ ~ * ~ ~

MEERRETTICHSUPPE MIT ROTE BETE ESPUMA

~ ~ * ~ ~ * ~ ~

HEILBUT FILET IN KRÄUTER KRUSTE
FISCH JUS SCHAUM, ROTER BABY MANGOLD

~ ~ * ~ ~ * ~ ~

TONKABOHNEN MOUSSE MIT PORTWEIN POCHIERTER BIRNE

MENÜ MIT APERITIF PRO PERSON 49,00 €

UNSER WEINEMPFEHLUNG AUS DER MAGNUM FLASCHE

2012 CA' DEL BOSCO CURTEFRANCA ^{C.M.}, DOC LOMBARDEI

0,1 LTR, 6,90 €

CHARDONNAY, PINOT BIANCO

KOMPLEX, HARMONISCHER, INTENSIVE FRUCHT, MINERALISCHE ELEGANZ

2014 CA' DEL BOSCO CURTEFRANCA ROSSO ^{G.M.} DOC LOMBARDEI

0,1 LTR, 7,40 €

MERLOT, CABERNET FRANC, CABERNET SAUVIGNON, NEBBIOLO

GEWÜRZAROMEN, PAPRIKA, ROTE FRÜCHTEN, BARRIQUE NOTEN, STÄTTLICHE STRUKTUR



FEINKOST SPEISEN BAR

Desserts

Sorbet

Kugel /scoop 2,50 €

Tonkabohnen Mousse

mit Portwein pochierter Birne

Tonka bean Mousse with port wine marinated pear

8,50 €

Lavendel Creme brûlée

Mango

Lavender Creme brûlée with mango fruit

8,50 €

Rohmilchkäse vom Viktualienmarkt

Feigensenf, Nüsse, Trauben

Raw milk cheese, fig mustard, nuts, grapes

12,50 €

Dessertwein

Côtes de Gascogne IGP Première Grives 2016

Château du Tariquet

100% Gros Manseng

Zitrusfrüchte, feine Exotik und Süße

Frisch mit animierender Säure

5cl, 9,80 €

Il Santo

Bottega de Fiore, Toscana

Klare Bernsteinfarbe

intensives, fruchtbetontes Aroma

5cl, 6,90 €