



FEINKOST SPEISEN BAR

ABENDKARTE

VORSPEISEN

AVOCADO-JOGHURT SUPPE MIT MINZE MIT GEGRILLTEM GAMBA	€ 9,50
OHNE GAMBA	€ 7,50
BOUILLABASSE MIT MEERESFRÜCHTEN, CROSTINI, SAUCE ROUILLE	€ 12,50
BÜFFEL MOZZARELLA, BUNTE TOMATEN, RUCOLA, KORIANDER, PINIENKERNE	€ 13,50
CEVICHE NIKKEI VON TUNA UND GELBSCHWANZ MAKRELE SÜßKARTOFFEL, AVOCADO, ROTE ZWIEBEL	€ 16,20
KALBSZUNGEN CARPACCIO GRÜNE SAUCE, WILDKRÄUTER, WACHTEL EI	€ 13,80
TATAR VOM DRY AGED BEEF ASIA STYLE CHILI, SESAM, BIRNE	€ 16,90
GEBRATENER OKTOPUS PANZANELLA SALAT	€ 15,80

HAUPTSPEISEN

PAELLA DE MARISCO MIT MEERESFRÜCHTEN	€ 18,70
VEGETARISCH	€ 14,90
KINGFISH TRANCHE BOUILLABASSE SCHAUM, ZUCKERSCHOTEN, CHORIZO, GNOCCHI	€ 26,80
THUNFISCH TRANCHE, 200 G, IM SESAMMANTEL, ZITRONENGRAS-TERYAKI SAUCE, SOMMERSALAT	€ 27,50
SCHWARZFEDERHUHN UND RIESENSCAMPI PFIFFERLINGE, GRAUPEN RISOTTO	€ 28,90
LENDE VOM HEREFORD RIND, CAFÉ DE PARIS BUTTER MIT RUCOLA SALAT ODER RATATOUILLE, KLEINE GRILLKARTOFFELN	€ 25,50
MEDAILLON VOM KALBSFILET GRÜNER SPARGEL, STEINPILZE, POLENTA SCHNITTE	€ 35,50



FEINKOST SPEISEN BAR

ZUM AUFTAKT

CAVA BRUT, NU ALLONGÈ, MASIA PUIGMOLTÓ
PENEDÉS, 0,1 LTR, 9,80 €

MENÜ

CEVICHE NIKKEI VON TUNA UND GELBSCHWANZ MAKRELE
SÜßKARTOFFEL, AVOCADO, ROTE ZWIEBEL

~~ * ~~ * ~~

BOUILLABAISSE, MEERESFRÜCHTE, CROSTINI, SAUCE ROUILLE

~~ * ~~ * ~~

KALBSFILET, GRÜNER SPARGEL, STEINPILZE, POLENTA SCHNITTE

~~ * ~~ * ~~

ZITRONEN SORBET, HONIG KRESSE, WODKA

MENÜPREIS PRO PERSON 58,40 €

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

WEINGUT BICKEL-STUMPF
2015 KAPELLENBERG
FRICKENHAUSEN GEMISCHTER SATZ, Q.W.
0,1 LTR, 5,80 €

SILVANER, WEIßER ELBLING, ROTER ELBLING, RIESLING SCHLANGENGRABEN SELEKTION, GELBER MUSKATELLER,
GEWÜRZTRAMINER, GOLDMUSKATELLER, WEIßER GUTEDDEL, ROTER GUTEDDEL.

SENSORIK: KLAR, ERFRISCHEND TROCKEN, NUSSIG UND WÜRZIG, GLEICHZEITIG DEZENT FRUCHTIG



FEINKOST SPEISEN BAR

Desserts

Sorbet

Kugel /scoop 2,50 €

Trilogie von der Schokolade, Rote Beeren

Variety of chocolate, red berries

9,50 €

Champagner Suppe, Beerenfrüchte, Honig Kresse

Champagne soup, berries, honey cress

12,50 €

Käse Spezialitäten vom Viktualienmarkt

Früchtesenf, Nüsse, Trauben

Cheese variety, fig mustard, nuts, grapes

16,50 €

als kleine Portion 12,50 €

Dessertwein

Côtes de Gascogne ^{CM} IGP Première Grives 2016

Château du Tariquet

100% Gros Manseng

Zitrusfrüchte, feine Exotik und Süße

Frisch mit animierender Säure

5cl, 9,80 €

Il Santo ^{GM}

Bottega de Fiore, Toscana

Klare Bernsteinfarbe

intensives, fruchtbetontes Aroma

5cl, 6,90 €