



---

FEINKOST SPEISEN BAR

ABENDKARTE

VORSPEISEN

SPARGELCREMESUPPE PARMASCHINKEN CHIP, BÄRLAUCH CROSTINI	€ 8,50
KARAMELLISIERTER ZIEGENKÄSE, ROTE UND GELBE PAPRIKA-ORANGEN KONFITÜRE	€ 13,50
GETRÜFFELTER FLAN VON NEUEN KARTOFFEL SCHROBENHAUSENER SPARGEL, BURRATA CREME	€ 15,50
LAMMFILET AUSTERNPILZE, BABY LEAF, GRANATAPFEL	€ 14,50
SASHIMI VOM LACHS SCHROBENHAUSENER SPARGEL, KRÄUTER, JOGHURT, LIMETTE	€ 16,50
THUNFISCH TATAKI, WAKAME SALAT, AVOCADO-PONZU DIPP	€ 15,50
GÄNSELEBER MADEIRA REDUKTION, APRIKOSEN RELISH	€ 22,50

HAUPTSPEISEN

SPARGEL TORTELLINI, BÄRLAUCH PESTO, MOZZARELLA CREME	€ 17,50
GEGRILLTES FILET VON DER DORADE ROYAL AUF SALATVARIATION	€ 16,90
SEETEUFEL HUMMERFOND, SPARGELRAGOUT, NEUE KARTOFFELN	€ 28,50
SCHROBENHAUSENER BIO SPARGEL VOM SPARGELHOF REHM SAUCE HOLLANDAISE ODER ZERLASSENE BUTTER, NEUE KARTOFFELN MIT EINEM RINDERFILET	€ 22,50 € 35,90
LENDE VOM HEREFORD RIND, CAFÉ DE PARIS BUTTER MIT RUCOLA SALAT ODER RATATOUILLE, KLEINE GRILLKARTOFFELN	€ 24,50
KANINCHEN KEULE «SOUS VIDE» CIME DI RAPA, THYMIAN, AUBERGINEN MOUSSE	€ 22,90
LAMM CHOPS IN KRÄUTERN GEBRATEN ARTISCHOCKE, KARTOFFELGRATIN	€ 28,20



---

FEINKOST SPEISEN BAR

## UNSERE APERITIF EMPFEHLUNG

RIESLING SEKT, BIBO & RUNGE  
RHEINGAU, 0,1 LTR, 9,80 €

## MENÜ

LAMMFILET, AUSTERNPILZE, BABY LEAF, GRANATAPFEL

~~ \* ~~ \* ~~

SPARGELCREMESUPPE, PARMASCHINKEN CHIP, BÄRLAUCH CROSTINI

~~ \* ~~ \* ~~

SEETEUFEL, HUMMERFOND, SPARGELRAGOUT, NEUE KARTOFFELN

~~ \* ~~ \* ~~

JOGHURT LIMETTEN MOUSSE, ERDBEER-RHABARBER KOMPOTT

MENÜPREIS PRO PERSON 54,80 €

## UNSER WEINEMPFEHLUNG AUS DER MAGNUM FLASCHE

2012 CA' DEL BOSCO CURTEFRANCA <sup>G,M</sup>, DOC LOMBARDEI  
0,1 LTR, 6,90 €

CHARDONNAY, PINOT BIANCO  
KOMPLEX, HARMONISCHER, INTENSIVE FRUCHT, MINERALISCHE ELEGANZ

2014 CA' DEL BOSCO CURTEFRANCA ROSSO, <sup>G,M</sup> 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 €

### Schokoladen-Orangen Tarte

Vanille Parfait

Chocolat orange Tarte, Vanilla Parfait

8,50 €

### Joghurt-Limetten Mousse

Erdbeer-Rhabarber Kompott

Yogurt lemon Mousse, strawberry rhubarb compote

8,50 €

### Rohmilchkäse vom Viktualienmarkt

Feigensenf, Nüsse, Trauben

Raw milk cheese, fig mustard, nuts, grapes

12,50 €

## Dessertwein

### Côtes de Gascogne <sup>CM</sup> IGP Première Grives 2016

#### Château du Tariquet

100% Gros Manseng

Zitrusfrüchte, feine Exotik und Süße

Frisch mit animierender Säure

5cl, 9,80 €

### Il Santo <sup>GM</sup>

#### Bottega de Fiore, Toscana

Klare Bernsteinfarbe

intensives, fruchtbetontes Aroma

5cl, 6,90 €