

SOMMERKARTE 2.0

VORSPEISEN

„RIND IM KRÄUTERBEET“

Rinderfilet-Carpaccio | Zitronette | Trüffel | marinierte Wildkräuter | Grana Padano € 18

„DIE GEBRANNTE ZIEGE“

Ziegenkäse Creme Brûlée | Feigensenf | marinierte Wildkräuter € 12



„VEGIPACCIO“

Antipasti-Carpaccio | Tomatendip | marinierte Wildkräuter € 12

SUPPEN

„BACK TO THE 70'S“

Consommé double | Eierstich | Flädle | Markklößchen | Gemüse € 9

„URLAUB ZUM LÖFFELN“

Mediterrane Fischsuppe | Wakame-Salat | Kirschtomate | Schaum € 9



„PIKANT VERWURZELT“

Karotte | Ingwer | Chili | Kokos € 9

PASTA !? ZWISCHENREIN !

„TRÜFFELDUFT“

Tagliatelle | Trüffelrahm | Grana Padano | Trüffel € 14

auch als Hauptgang € 22

„CREMIGES KÄLBCHEN“

Weißer Bolognese vom Kalb | Fusilli | Trüffel € 16

auch als Hauptgang € 24

„CAESAR DER KLEINE“

Romana | Kirschtomate | Caesar-Dressing | Hühnchen € 9

„CAESAR DER GROSSE“

Romana | Kirschtomate | Caesar-Dressing | Hühnchen € 22

„BEILAGENSALAT“ € 5

HAUPTGÄNGE

„DAS GEMORCHELTE KALB“

Kalbsrückensteak | Tagliatelle | Pfifferlinge | Buttergemüse € 38

„40 STUNDEN IN DORNFELDER-JUS“

Ochsenbacken | geräuchertes Pastinaken-Sellerie-Püree |
Buttergemüse | Kartoffel-Hefe-Krapfen € 24

„NICE (TO) MEAT (YOU)!“

Grillgemüse | Pommes Frites | Pfeffersauce
mit Roastbeef € 28
mit Filet € 36

„ROSI UND DER WOLF“

Wolfsbarsch | Grillgemüse | Rosmarinkartoffeln | Schalotten-Kapern-Marinade € 24

„DAS SPANISCHE SCHWEIN“

Ibericorücken | Karotten-Ingwer-Püree | glasierte Zuckerschoten | Süßkartoffelpommes € 26

„POULARDE MAFIOSI“

Maispoularde | Ratatouille | sizilianisches Knöpfletöpfele € 24

„GESUND UND MUNTER“

Bunter Salatteller | Maispoularde € 22



„TAUSEND UND EIN GENUSS“

Couscous | Kirchererbsen | Linsen | Salzzitrone | Minze | Falafel € 24

DESSERTS

„GARTENKNUSPER“

Trauben | Vanilleeis | Crumble € 9

„SCHOKOBEER“

Schokoküchlein | Beerenragout | Sambuca-Eis € 9



„FRUCHTIG UND ERFRISCHEND“

Dreierlei Sorbet | Beerenragout € 8