



## SPEISEKARTE

### Suppen

Möhren-Orangensuppe   
Basilikum-Mandelsamosa

11,5

Weißer Tomatensuppe  
Riesengarnele

11,5

### Vorspeisen

Burrata / Parmaschinken / Basilikumschmand  
Mango / Kirschtomate / Frisee / Balsamico

19

Salat von Garnelen

Ananas / Champignon / Tomate / Frisee / Joghurt / Kräuter-Muffin

23

Thunfisch im Sesammantel

Teriyaki Sauce / Paprika / Ananas / Ingwer / Wildkräuter

25

Tatar vom Simmentaler Weiderind


Ei / Paprika / Kapern / Gewürzgurke / Petersilie / Schalotten  
Tomatensalsa

26

 vegan



### Hauptgänge

Cashew Paneer im Reisblatt 

Tomaten-Kokoscreme / Broccoli / Rote Bete Chips 29

Sautierte Entenbruststreifen

Rosmarinjus / Zuckerschoten / Kräuterseitlinge  
gratinierte Maispolenta 34,5

Geschmorte Lammhaxe

Rosmarin-Jus / Erbsenpüree / Röstkartoffeln  
Schalottenmarmelade 37,5

Maishähnchenbrustfilet

Broccoli-Blumenkohl Gemüse / Spätzle 37,5

Ganze Forelle aus dem Bergischen Land

Zitronenbutter / junger Spinat / Kartoffelstampf 38

Cordon bleu vom Lachs / Mozzarella-Basilikum Füllung

Limonenbrösel / Risotto 42

Kalbsschnitzel in Brösel gebacken

Zitronengarnitur / Lauwarmer Gurken-Kartoffelsalat / Preiselbeeren 42

Filetsteak vom Simmentaler Rind

Portweinjus / Nadelbohnen / Kroketten / Kräuterbutter 46,5

 vegan



Dessert

Variation von der Schokolade

15,5

New York Cheesecake

Himbeersorbet / Schoko-Crumble

15,5

Apfelstrudel

Vanilleeis / Himbeermark

15,5



## EMPFEHLUNG AUS DER KÜCHE

<b>K W B</b>	37,5
<b>K</b> otelette, dry aged, Schwein	
<b>W</b> irsing	
<b>B</b> rätlinge	
Laugen-Spinatknödel	27
Kirschtomatenragout / Röstschalotte / Kräuterseitlinge	
Orechiette aus dem Parmesanlaib	32
Riesengarnelen / Kirschtomate / Frühlingslauch	

*Eine Übersicht der enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe können Sie gern bei unserem Service-Personal erfragen. Die angegebenen Euro-Preise verstehen sich inklusive der derzeit gesetzlich gültigen Mehrwertsteuer.*