



Menü

Okonomiyaki – japanischer Pfannkuchen mit Gemüse, Shiitake Pilzen
asiatischer Mayonnaise & Bulldog Sauce 17,00

Gebratenes Skrei Filet, Meerrettichsoße &
Bouillongemüse 33,00

oder

Geschmorter Kalbstafelspitz, Meerrettichsoße &
Bouillongemüse 31,00

Beerentiramisu, Angostura & Biskuit 11,50

3 – Gang Menü 55,00

Gerichte aus dem Menü können auch a la Carte bestellt werden

Vorspeise

Quiche mit Gemüse - Aubergine, Zucchini, Tomate & Ziegenkäse 17,00

Sashimi vom Hamachi – Thunfisch, Ponzu Soße, Wakame &
gebackene Teigtasche 23,00

Klassisches französisches Rindertatar mit Kapern, rote Zwiebel &
geröstetem Knoblauchbrot 23,00

Crunchy Garnelen, asiatischer Gurkensalat & pikanter Cocktaildip 22,50

Französische Zwiebelsuppe mit geröstetem Käsebrot 13,00

Wachtelbrust, Belugalinsen & Mango – süß – sauer 21,50

Bitte wählen Sie ab 5 Personen max. 4 unterschiedliche Vorspeisen/Hauptgänge



Hauptgang

Rotes Thai Curry (fruchtig-scharf) mit asiatischem Gemüse & Jasmin Reis 20,50
mit Garnelen oder Rinderfiletstreifen 25,50

Leibziger Allerlei – grüner Spargel, Pilze, Erbsen, Möhren & gebackenes Ei 24,00

Vegetarische Bolognese – Pasta , rote Linsen, Balsamicodressing & Ruccola 24,00

Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln & Gurkensalat 29,00

(oder ein Cordon bleu vom Kalb 34,00) 29,00

Krosser Schweinebauch, Soja – Ingwer Soße, Erbsen-Wasabipüree & Gemüsereis 29,00

Hausgemachte Kalbsfrikadellen, Pilzrahmsoße & Kartoffelpüree 25,00

Senfrostbraten vom irischen Rinderfilet medium – rare gebraten, Jus, Sellerie & gebratene Drillinge 40,00

Bitte wählen Sie ab 5 Personen max. 4 unterschiedliche Vorspeisen/Hauptgänge

Desserts

Beerentiramisu, Angostura & Biskuit 11,50

Hausgemachtes Eis/Sorbet per Stück 4,00

Apfel Crumble mit Vanilleeis 11,50

Käsevariation vom Affineur HENNART aus Carvin, Hauts-de-France, Nordfrankreich – 3 Stück mit Käsebrot & Marmeladensenf 17,00

Menü Valentinstag

Gruß aus der Küche

Vorspeise

Hausgemachte Garnelen Ravioli, Hummerschaum & Spinat

oder

Vegetarische Bolognese – Pasta, rote Linsen,
Balsamicodressing & Ruccola

Suppe

Apfel-Sellerie-Velouté mit Graubrotcroutons

Hauptgang

Gebratenes Filet vom Skrei,
Fischsud, Gemüse & Orzonudeln

oder

Gebratener Spitzkohl, Beurre Blanc,
Brokkoli & Kartoffel-Käsegratin

oder

Kurzgebratenes US – Flanksteak,
Pfeffersoße, Brokkoli & Kartoffel-Käsegratin

Dessert

Mousse au Chocolat mit Schwarzkirschsorbet

oder

-Affogato al caffè -
Vanilleeis mit Espresso

Petit fours

4 – Gang Menü 68,- p.P. / 4 – Gang Menü 55,- p.P. vegetarisch
Weinbegleitung 0,1l Glas pro Gang 32,- p.P. inklusive Sekt