

Spitzweg's Menueempfehlung zum goldenen Herbst



Unsere Aperitive des Monats

"Bellini Royal"

Ein Bellini mal anders, auf der Basis der schwarzen Johannisbeere

8,00

"Gurken-Tonic-Spritz" - alkoholfrei

6,50

Das Menue

*Herbstlicher Blatt- & Gemüsesalat mit marinierten Birnenspalten,
Schalotten und gebratenen Waldpilzen*

12,50

*Knusprige Entenkeule auf Sternanis-Pflaumensauce,
mit gefüllter Wirsing-Kartoffel-Praline*

24,50

Mascarpone-Zimtpflaumen-Schichtcreme mit Amarettini

7,50

Menuepreis p.P.: 41,00

Unser Ü-Menue

*Sie möchten sich einfach mal von uns überraschen lassen
und sich ganz und gar in unsere kulinarischen Hände begeben?*

*Dann lassen Sie sich auf einen Streifzug durch unsere Küche entführen
und wählen ein Überraschungsmenue in Miniatur:*

5 Gang Ü-Menue 46,50, 7 Gang Ü-Menue 56,50

Das Team vom



wünscht Ihnen einen guten Appetit

Spitzweg's Speisekarte zum goldenen Herbst

...vorab...

Allerlei vom Hokkaido & Butternut Kürbis mit Sesam-Teriyaki Thunfisch	14,50
Gratinierter Ziegenfrischkäse mit Honig-Mohn-Knusper, roter Bete, Staudensellerie & grünem Apfel Smoothie	13,00
„Zweierlei vom galicischen Kalb“-Carpaccio & Zünglein in Nussbutter gebraten mit Waldpilzen, Lauch & Trüffel	14,50
„Feuriger Asia-Entensalat“- Entenbrust, Pak Choi, Sprossen, Chili, Erdnüsse	14,00

...zwischenrin...

Schaumsuppe vom Hokkaido Kürbis mit Kernöl & Kürbiskernknusper	8,50
Pikante Asia-Fischsuppe mit Kokosmilch & gebackener Heilbuttpraline	9,50
„Beef Tea“- Rinderessenz mit Steinpilzknödel	10,50

...zur Hauptsache...

Tranche vom galicischen Kalbs-Roastbeef mit Steinpilz-Parmesankruste, Süßkartoffelstampf & Spitzkohl	33,00
Lammcarrée mit kleiner Auberginen-Schafskäse-Lasagne & Balsamico-Zwiebeln	32,50
Steak vom weißen Atlantik Heilbutt auf feinem Curry-Zitronengras-Schaum mit Mango-Lauch & Sesamreis	32,50
Doradenfilet auf rote Bete Risotto mit kleinem Apfel-Staudensellerie-Salat und feinem Cremantschaum	26,50
Lachsforellenfilet auf Champagner-Rahmkraut mit glasierten Trauben & Stampf	25,00

...zur Hauptsache vegetarisch...

Rote Bete Risotto mit kleinem grünem Apfel & Staudensellerie-Salat	16,50
Tagliarini mit frischem Herbsttrüffel aus dem Perigord	19,00
Auberginen-Lasagne mit Strauchtomaten, Schafskäse & Rucola	15,50

...danach...

Kürbis-Sponch Cake mit Vanilleeis, Kürbiskernöl & -Krokant	8,50
Karamell-Schokoladenmousse mit Meersalz, Cassisbirne & Mandelhippe	9,50
Creme Brulée „Flavour Eierlikör“ mit Apple Crumble-Parfait	9,50
Käseauswahl mit Birne, Nüssen & Crissini	9,50
...für den kleinen süßen Appetit... Unsere hausgemachten Sorbets, pro Bällchen	3,50