

Erste Frühlingsvorboten



Unser Aperitif des Monats

„Erdbeer - Rhabarber - Bellini“

(auch gerne alkoholfrei)

9,50

Die Menue - Empfehlung

*Bunter Frühlingsalat von wildem Broccoli, Spargel, Artischocke,
Salzitrone, Babyspinat, Nuss-Crunch & Wachteleiern*

18,50

*Rosa gebratenes Lamm - Nacken - Carree mit Bärlauch
auf mediterranem Tomaten- Bohnenragout & knusprigen Kartoffel - Talern*

36,00

Warmes Rhabarber - Crumble mit Vanilleeis

10,50

Menuepreis p.P.: 62,00

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 58,00 | 7 Gang Ü - Menue 71,00

Das Team vom



wünscht Ihnen einen guten Appetit

Spitzweg`s Speisekarte

„Erste Frühlingsvorboten“

... vorab ...

Gebackene Ziegenkäse - Knusperröllchen auf Babypinatsalat mit Granatapfel - Vinaigrette und Nusskrokant	17,00
Oktopus-Gröst`l mit dreierlei Humus, Quinoa-Tabouleh und Tomaten-Relish (auch gern als vegetarisch veganes Gericht - ohne Oktopus)	18,50 14,00
Carpaccio vom rosa gebratenen Kalbsfilet mit Thunfisch - Artischockencreme und kleinem mediterranen Artischockensalat	18,50
Spicy Tuna Tatar - Avocado Wakame Buttermilch Wasabi	19,00

... zwischendrin ...

Wasabi - Erbsen - Schaumsuppe mit Ziegenquark & Wasabi - Nüssen	9,50
Unsere Bouillabaisse mit Aioli & Brotchips	13,50

... zur Hauptsache ...

Glasierte Maispouardenbrust auf Ingwer - Orangen - Sauce mit knusprigen Kartoffel - Talern, Pak Choi & wildem Broccoli	33,00
„Zweierlei vom heimischen Kalb“ Rücken & gebackene Kalbs - Praline auf Portweinjus mit Süßkartoffelstampf & jungen Gemüsen	38,50
Gebackene Jumbo - Garnelen im Tempura - Mantel auf einem bunten Madras - Gemüse - Curry mit Berglinsen & Kichererbsen	36,00
Skreifilet mit rosa Pfeffer Kruste auf Riso Nero, Pak Choi & Champagnerschäum	38,00
„Brodetto“ - Eelfisch - Krusten - und Schalentier Pot au Feu in herzhaftem Tomaten - Fischesud mit Grillgemüsen & Knoblauchbrot	39,00

... zur Hauptsache vegetarisch ...

„Pasta Fagioli“ - Orecchiette mit mediterranem Tomaten - Bohnen - Ragout, Oliven, Kapern, Blattspinat & Parmesan	17,50
Spinat - Ricotta - Knödel mit Salbeibutter, Kirschtomaten & jungem Spinat	19,50
Madras - Gemüse - Curry mit Berglinsen, Kichererbsen, Blumenkohl, Nüssen und gebackenem Tofu & Papadam (vegan)	21,50

... danach ...

Warmer Topfenknödel mit Aprikosenragout & Sauerrahm - Eis	12,50
Dreierlei hausgemachte Sorbets mit Fruchtcoulis & Mandelhippe	12,50
„Sahne - Baiser“ trifft Himbeere Mango Passionsfrucht	13,50
Käseauswahl mit Feigensenf, Rotweibirne & Grissini	13,00