

# *Erste Frühlingsvorboten*



## *Unser Aperitif des Monats*

*„Pampelle Spritz“*

*Rote Grapefruit | Prosecco | Soda  
(gerne auch alkoholfrei)*

*10,00*

## *Die Menue - Empfehlung*

*Carpaccio vom Wildlachs*

*„Tokyo Style“*

*Soja | Ingwer | Sesam | Wakame | Gurke*

*19,50*

\*\*\*

*Coq au Vin Rouge vom Perlhuhn*

*mit Pommes Aligote & jungem Gemüse*

*35,00*

\*\*\*

*Ruby Schokoladen Mousse*

*trifft Himbeere und Passionsfrucht*

*13,00*

*Menuepreis p.P.: 63,00*

## *Unser Überraschungs - 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 Überraschungs - Menue in Miniatur.*

*5 Gang Ü - Menue 63,00 | 7 Gang Ü - Menue 76,00*

Das Team vom



wünscht Ihnen einen guten Appetit



# Spitzweg`s Speisekarte „Erste Frühlingsvorboten“

## ... vorab ...

Rote Bete Salat mit Haselnussöl, Burrata, Rucola, Pinienkernen & Granatapfel	18,50
Oktopus - Salsiccia - Gröst`l mit buntem Linsensalat, Humus & Chimichurri	19,00
Roastbeef mit Trüffel - Mayonnaise, Chips & kleinen Salaten	18,00
Gegrillter Radicchio mit altem Balsamico - Honig, Birne, Walnuss und knusprigen „Blue Cheese - Krokette“	18,00

## ... zwischendrin ...

Französische Zwiebelsuppe mit Estragon & Gruyere	10,50
Pikante Asia - Fischsuppe mit Curry, Kokos & gebackener Garnele	13,50
Unsere Tagessuppe (bitte fragen Sie unseren Service)	9,50

## ... zur Hauptsache ...

„Zweierlei vom Duroc Schwein“ - Filet & knuspriger Schweinebauch (24 h Niedrig-Temperatur gegart) auf einem Ponzu - Sud, Spitzkohl, Pilze & Süßkartoffel	36,00
Tagliata vom Charolais Rinderrücken auf Linguini mit Barba die Frate, jungem Knoblauch, Olivenöl & confierten Kirschtomaten	38,50
Wolfsbarschfilet auf cremigem Safran - Risotto, Crémantschaum & jungem Gemüse	37,50
Weißer Atlantik Heilbutt im Rotkohl - Ingwer - Sud, Wasabi - Stampf & Pak Choi	38,50
Variation von Edelfischen & Riesengarnele mit jungem Knoblauch, Chimichurri, Rosmarinkartoffeln & Blattsalaten	39,00

## ... zur Hauptsache vegetarisch ...

Crispy Gyoza auf feinem Spitzkohl - Pilz - Gemüse im Röstzwiebel - Miso sud	21,00
Linguini AOP mit Barba di Frate & confierten Kirschtomaten	22,50
Cremiges Safran - Gemüse - Risotto mit jungen Gemüsen & Crémantschaum	22,50

## ... danach ...

Crème brûlée Flavour Tonkabohne mit allerlei von der Mandarine	13,00
Salzkaramell - Schokoladenparfait mit Zwergorangen - Ragout & Mandelhippe	10,50
Französische Käseauswahl, Feigensenf, Trauben & Hinkel`s Früchtebrot	13,50
Unser Empfehlung für den kleinen süßen Appetit: „Pistaccio Affogato“ - Vanilleeis   Espresso   Pistazie	8,50