

## Vorspeisen / Suppen

Kopfsalatherzen mit Kürbiskernöl und Liebstöckel	€ 11
Essenz von der Gartentomate mit Basilikum-Ricotta-Ravioli	14
Toskanischer Tomaten-Brot Salat mit gebratenen Gambas	18
In BOAR-Gin gebeizter Lachs mit Gurkensorbet und Limettengel	18
Gerolltes Carpaccio mit Pfifferlingen Parmesan und Rauke	22

## Fleisch / Fisch / Vegetarisch

In Butterschmalz gebackenes Cordon Bleu vom Kalbsrücken mit Pommes Frites	28
Gebackenes Kotelett vom Ibérico-Schwein mit Zitronen-Mayonnaise Brätele und Wildkräutersalat	32
Rosa gebratenes Nüsschen vom Salzwiesenlamm mit mediterranem Gemüse und handgemachten Gnocchi	37
Gegrilltes Filet vom Loup de Mer mit Olivensalsa und Tomaten-Fregola sarda	39
Risotto mit frischen Pfifferlingen konfierten Tomaten und Gartenkresse	24

## Besondere Steak Qualität vom „Black Angus Rind“

Das Filet	ab 150g / 37 EUR
Das Entrecôte	ab 200g / 37 EUR
Das Roastbeef	ab 200g / 30 EUR
Das „Besondere“ Wagyu Roastbeef	200g / 105 EUR

Unsere Steaks servieren wir mit Kräuterbutter  
...als Beilage dazu Pommes Frites 6 EUR

## Dessert

Despresso - kleine Crème Brûlée mit Espresso	7
Hausgemachte Sorbets	pro Kugel 3
Topfenmousse mit Tahiti-Vanille-Biskuit und Aprikosensorbet	14
Auswahl von Rohmilchkäsen mit Chutney, Feigensenf und Walnüssen	15

## Steinbuck Menü

Gerolltes Carpaccio mit Pfifferlingen Parmesan und Rauke	***
Gegrilltes Filet vom Loup de Mer mit Olivensalsa und Tomaten-Fregola sarda	***
Rosa gebratenes Nüsschen vom Salzwiesenlamm mit mediterranem Gemüse und handgemachten Gnocchi	***
Topfenmousse mit Tahiti-Vanille-Biskuit und Aprikosensorbet	3-Gang-Menü (ohne Loup de Mer) € 69 / Weinbegleitung € 29 4-Gang-Menü € 86 / Wein € 34

## Fisch Menü

In BOAR-Gin gebeizter Lachs mit Gurkensorbet und Limettengel	***
Gegrilltes Filet vom Loup de Mer mit Olivensalsa und Tomaten-Fregola sarda	***
Topfenmousse mit Tahiti-Vanille-Biskuit und Aprikosensorbet	3-Gang-Menü € 67 / Weinbegleitung € 29

## Vegetarisches Menü

Kopfsalatherzen mit Kürbiskernöl und Liebstöckel	***
Risotto mit frischen Pfifferlingen konfierten Tomaten und Gartenkresse	***
Topfenmousse mit Tahiti-Vanille-Biskuit und Aprikosensorbet	3-Gang-Menü € 45 / Weinbegleitung € 29

**Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!**

**Letzte Menübestellung in 4 Gängen ist 20:00 Uhr**

**Bitte berücksichtigen Sie unsere Restaurant-Öffnungszeiten bis 23 Uhr!**