

Vorspeisen

	€
Weißer Tomatensuppe Gamba	13
Bunte Paprika Ziegenfrischkäse Olive Rauke	17
Färöer Lachs Kalamansi Cashew Pimientos de Padrón	22
Bunter Blattsalat gebratene Pfifferlinge	18
Köpfers Beef Tatar Senf Ei	20
Kalbskutteln Champagnersauce Pfifferlinge	18

Hauptgerichte

Cordon bleu vom Kalb Pommes frites	29
Black Angus Rinderrücken Whiskey-Pfeffer-Sauce Pfifferlinge Ratatouille Provenzalische Kartoffeln	39
Zweierlei Ente Brick buntes Pfannengemüse Shiitake	38
Seeteufel Safran Babyfenchel Cous Cous	38
Hausgemachte Tagliatelle Pfifferlinge Spinat	30

Dessert

Marinierte Beeren Blätterteig Vanillecrème	14
Bergamottensorbet Winzersekt	10
Brie de Meaux Feigensenf Früchtebrot	15
Despresso – Crème Brûlée Espresso	8
Dreierlei hausgemachte Sorbets	10

Steinbuck Menü

Färöer Lachs Kalamansi Cashew Pimientos de Padrón ***
Kalbskutteln Champagnersauce Pfifferlinge ***
Zweierlei Ente Brick buntes Pfannengemüse Shiitake ***
Marinierte Beeren Blätterteig Vanillecrème oder Brie de Meaux Feigensenf Früchtebrot

4-Gang-Menü 89 € | Weinbegleitung 36 €

Vegetarisches Menü

Bunte Paprika Ziegenfrischkäse Olive Rauke ***
Weißer Tomatensuppe ***
Hausgemachte Tagliatelle Pfifferlinge Spinat ***
Marinierte Beeren Blätterteig Vanillecrème oder Brie de Meaux Feigensenf Früchtebrot

4-Gang-Menü 68 € | Weinbegleitung 36 €

**Wir behalten uns vor für Um- & Zusatzbestellungen
einen Aufpreis in Rechnung zu stellen.**

**Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!
Letzte Menübestellung in 4 Gängen ist um 20:00 Uhr.
Bitte berücksichtigen Sie, dass unser Restaurant um 23:00 Uhr schließt!**

**Die in unseren Speisen und Getränken enthaltenen Zusatzstoffe und Allergene
sind in unserem Allergenordner, jederzeit auf Wunsch einzusehen.**