



Vorspeisen / Starters

Thunfischtatar / Saiblingskaviar / Trüffelmayonnaise¹ / Basilikum³ / Gewürzgurken Sorbet

Tuna tartar / char caviar / truffle mayonnaise¹ / basil³ / gherkin sorbet

16 €

Wachtelbrust / Staudenselleriecrème⁵ / Wachtelkeule / Apfel / Pancetta^{2,3} / Wachtelei / Frisee³

Quail breast / celery cream⁵ / quail haunch / apple / pancetta^{2,3} / quail egg / endivie³

14 €

Suppen / Soups

Gazpacho^{1,3,5} / Honigmelone / Zitronenöl¹ / Granny Smith

Gazpacho^{1,3,5} / honey dew melon / lemon oil¹ / Granny Smith

10 €

Hummersuppe⁵ / Mangochutney⁵ / Krustentier Praline

Lobster soup⁵ / mango chutney⁵ / crustacean praline

12 €

Tomatenconsommé⁵ / Basilikum - Quarkravioli / Tomatenconcassée

Tomato consommé⁵ / basil - curd ravioli / tomato concassée

10 €



Hauptgänge / Main courses

Römersalat / Joghurt - Kerbeldressing⁵ / Thunfischsteak / Soja - Sesamreduktion / Kirschtomaten

Romaine lettuce / yoghurt - chervil dressing⁵ / tuna steak /
soy - sesame reduction / cherry tomatoes

20 €

Spinatrisotto⁵ / Pinienkerne / Parmesanchips / junger Mangold³ / Paprikachutney⁵

Spinach risotto⁵ / pine nuts / parmesan chips /
baby spinach beet³ / sweet peppers chutney⁵

17 €

Wiener Schnitzel / Bratkartoffeln / Blattsalat / Balsamicodressing³

Viennese Schnitzel / roasted potatoes / leaf salad / balsamic dressing³
kleine Portion / small portion

18 € / 23 €

Heilbutt / Fenchelsud⁵ / Rahm - Gurke / Mango - Apfelchutney⁵ / Kartoffel - Tomatenstampf

Halibutt / fennel stock⁵ / creamy cucumber /
mango - apple chutney⁵ / potato tomato mash

28 €

Schweinehaxe⁵ / Madeirasauce⁵ / Karottenragout / Frühlingslauch / Knöpfe

Pork knuckle⁵ / Madeira sauce⁵ / carrots ragout /
spring leek / Swabian noodles

24 €



Desserts / Desserts

Schokoladen - Himbeertarte / Karamell - Salzeis / Joghurt - Limettencreme

Chocolate - raspberry tart /
caramel - salt ice cream / yoghurt - lime cream
12 €

Bananenmousse / Erdbeer - Minze Sorbet⁵ / Gewürz - Nougatsauce / Tonkabohne

Banana mousse / strawberry - mint sorbet⁵ /
spice - nougat sauce / tonka beans
11 €

Rohmilchkäseauswahl / Pinienkern Brot / Traubenchutney^{3,5} / Aprikosen

Variety of unpasteurized milk cheeses / pine nut bread /
grapes chutney^{3,5} / apricots
14 €

Hausgemachtes Sorbet⁵ / Kirsche / Honigmelone - Rosenwasser / Mango

Homemade sorbet⁵ /
cherry / honey dew melon - rose water / mango
je Kugel / per scoop
3 €



Nach der neuen EU Lebensmittel - Informationsverordnung müssen ab dem 13. Dezember 2014 kennzeichnungspflichtige Allergene Stoffe auf der Speisekarte ausgewiesen werden.

Diese Verordnung gilt für alle gastronomischen Betriebe. Auch wir halten uns an diese Verordnung.

Informationen finden Sie am Ende der Speisekarte.

Trotz frischer Küche ist es heute unumgänglich, auch Produkte zu verarbeiten, die bestimmte Inhaltsstoffe besitzen. Im Falle einer Allergie oder Unverträglichkeit möchten wir Sie bitten, sich vertrauensvoll an den Service oder die Küche zu wenden. Unsere Mitarbeiter beraten Sie gern und sind Ihnen bei der Auswahl der Speisen behilflich.

Zusatzstoffe / Additives

1	mit Farbstoff (en)	Colourings
2	mit Konservierungsstoff (en)	Preservatives
3	mit Antioxidationsmittel (en)	Antioxidantes
4	mit Geschmacksverstärker	Flavour enhancer
5	mit Schwefeldioxid	Sulfur
6	mit Schwärzungsmittel	Blackening
7	mit Phosphat	Phosphate
8	Koffeinhaltig	Containing caffeine
9	Chininhaltig	Containing quinine
10	mit Süßungsmittel	Sweeteners
11	mit Taurin	Taurine
12	mit Nitritpökelsalz	Nitrite
13	Formvorderschinken	Form of ham
14	Enthält eine Phenylalaninquelle (Süßungsmittel Aspartam)	Source of phenylalanine
15	Gewachst	waxed

Eine aktuelle Speisekarte mit kennzeichnungspflichtigen allergenen Stoffen halten wir für Sie zur Einsicht bereit. Unsere Servicemitarbeiter händigen Ihnen diese Speisekarte gern aus.

Wir möchten Sie hiermit informieren, dass trotz sorgfältiger Zubereitung an allen Speisen Spuren von Mehl, Nüssen, Senf, Krustentieren und Sellerie enthalten sein können.