speisekarte schmaus



benedict&schmaus

Abendkarte



schmaus vorweg

Fin de Claire Austern

Schalottenvinaigrette à 4,50€ — ab 3 Stück

Kleiner Salat

Balsamico-Senf-Dressing 7,50€

Kürbis-Kokos-Suppe Chili Topping 8,90€

Antipasti

Gegrilltes Gemüse, Grana Padano, Pinienkerne 9,80€

Rinderkraftbrühe

Trüffelravioli, Gemüsejulienne 10,50€

Rote Bete Tatar (vegan)
Apfel, Kapern, Haselnuss-Mayonnaise
12,50€

fleisch

Pasta Alfredo

Hühnchenbrust, Fettuccine, Grana Padano, Pinienkerne 19,50€

Wiener Schnitzel von der Kalbsoberschale
Bratkartoffeln mit Speck, Preiselbeeren, Gurkensalat
29,80€

Soy Braised Short Rips

in Sojasauce geschmorte Rinderrippe, Kürbis-Kartoffel-Pürre, Wilder Brokkoli 36,50€

Argentinisches Rinderfilet (200g)
Kräuterseitlinge, Pfefferjus, Kartoffelgratin
39,90€

hauptschmaus

fisch

Pasta Lachs

Norwegischer Lachs, Fettuccine, Wokgemüse, Babyleaf-Spinat, Rahmsauce, Grana Padano 26,50€

Filet vom Wolfsbarsch

Rote-Bete-Risotto, karamellisierte Walnüsse, Babyleaf-Spinat 29,80€

add on's

(für alle Gerichte möglich)
Kartoffelgratin 7,50 €
Beilagensalat 7,50 €

vegetarisch / vegan

Pasta & Weiße Tomatensauce

Fettuccine, Grünes Kräuteröl, Parmesan-Chip 19,80€

Blumenkohl-Steak (vegan)

weißes Bohnen-Püree, Harissa-Tahini, Granatapfelkerne, frische Kräuter 21,50€

Steinpilzravioli

Kürbis-Parmesansauce, Pienienkerne, gepickelter Butternutkürbis 22,50€

Creamy Pilzrisotto

Kräuterseitlinge, Champignons, Austernpilze 23,50€

Für Kinder haben wir kleine Gerichte. Fragen Sie einfach unseren Service und wir stellen Ihnen etwas Passendes zusammen.

schmaus danach

Panna Cotta

Zimt, Sternanis, karamellisierte Birne 11,80€

American Cheesecake Spekulatius, Pflaumensauce 12,80€

Käseteller

Manchego D.O.P (Schafskäse), Castellano (Schafskäse), Iberico, Ziegenkäse,
Tessiner Senfsauce Rote Feige, Brot
17,50€

