

Öffnungszeiten

Gründonnerstag

3-Gang Klassikermenü

ab 16:00

Karfreitag & Ostersonntag

ab 16:00 Uhr

Ostersonntag & Ostermontag

ab 13:00 Uhr



SAISONALES

DIESE KARTE IST IMMER IN BEWEGUNG. HIER WIRD IMMER WAS GETAUSCHT, IST WAS AUFGEGESSEN
WIRD ES DURCH WAS ANDERES MINDESTENS GENAUSOLECKERERES ERSETZT

APERITIF EMPFEHLUNG

Lolea meets Yuzu

Lolea Rotwein-Sangria aus Cabernet Sauvignon und Tempranillo Trauben
auf Eis mit Yuzu-Schaum

13,50

DAVOR, DABEI, DANACH

Salty Carmel Butter mit Röstzwiebelcrunch und lauwarmem Fladenbrot

12,90

Reicht auch für zwei. Sollte doch etwas übrig sein, die Butter kommt im Glas und schmeckt auch noch am nächsten Tag zu Hause

HAUPTGÄNGE

Erbsen Gransole mit Spargel

Erbsenravioli mit 3-erlei von der Erbse, gebratenem Spargel und Ziegenfrischkäsecreme

28,90

Mediterrane Fischsuppe mit Safran

Gambas, Muscheln, Edelfischen, sautiertem Wurzelgemüse
ein Hauch Kartoffeln und hausgemachter Safran Aioli mit Röstbrot

33,90

Iberico Schweinefilet Chorizo und Spargel

Iberico Schweinefilet am Stück gebraten an Tomaten-Pilz-Sugo mit gebratenem Spargel,
Chorizo Croutons und gebackenen Kartoffelkeulchen mit Manchego

36,90



MENÜ

Portionsgrößen dem Menü angepasst

Spargelcremesuppe

mit gebratenen Spargelchips, Petersilien Öl und Croutons

12,90

Dreierlei von der Erbse

Erbsenravioli auf grünem Erbsenpüree mit geschmelzten jungen Erbsen und Belper Knolle

18,90

Lammfilet mit Portwein-Zwetschgenlack und Pistazien aus Bronte

an tomatiertem Polenta Riegel mit mediterranem Gemüse und sautierten Mairübchen

38,90

Trüffelkäse

Französischer Trüffelcamembert an geröstetem Butterbrioche mit rotem Feigen-Zwiebel-Konfit und geblämmter Physalis

16,50

Schokolade, Eierlikör, Tonkabohne und Cassis

Ein Blumentöpfle aus Schokolade gefüllt mit Eierlikörcreme, Semifreddo von der Schokolade und luftigem Tonkabohnen Mousse an erfrischendem Cassis Sorbet auf Cassis Steinchen

16,90

5 GÄNGE 98,00 /PERSON

WEINREISE 5 GÄNGE 45,00/PERSON

