

# Unsere Speisenauswahl

abends

## Apéro

Prosecco mit Hibiskusblüte 15 cl 8 €

½ Dtz. Austern FdC 12 €

## Vorspeisen

San Daniele Schinken und Oliven 7 €

Grana Padano und Oliven 6 €

Carpaccio alla Cipriani 11 €

Gänseleberterrinen mit marinierten Feigen  
und Rosmarin-Brioche 17 €

Tafelspitzconsommé mit Flädle 7 €

Bimensalat mit Tiroler Speck 10 €

Vitello tonnato 11 €

Steingarnelen auf Ingwerkarotten 14 €

## Salate & Co.

Bunter Salat  
mit Schafskäse und Keimlingen 13 €

mit Rinderfiletscheiben und Pilzen 15 €

Rosa gebratenes Roastbeef  
mit kleinem Salat, Drillingen und Sauce Remoulade 16 €

Rapunzelsalat mit Hirschfilet und Cranberries 13 €

## Pasta

Bauletti Rape Rossa  
Teigtaschen mit Rote-Bete-Füllung 14 €

Spaghetti mit Salsiccia und Ricotta 11 €

## Weineempfehlung

2008 Cabernet franc  
Mario Zelt, Pfalz

15cl 5 €  
75cl 23 €

## Hauptspeisen

Seeteufel mit gegrilltem Gemüse  
und Stampfkartoffeln 20 €

Loup de Mer, Dorade und Steingarnele  
mit asiatischem Wurzelgemüse und Gnocchi 19 €

geschmorte Ochsenbacke mit Schneidebohnen  
und kleinen Kartoffeln 16 €

Kalbsfilet mit geschmortem Spitzkohl  
und Drillingen 22 €

## Dessert

Crème brûlée 7 €

Schwarzwälder Kirsche im Weckglas 7 €

Schokoladensoufflé mit Moscato-Birnen 9 €

## Käse

Brie de Meaux mit Feigensenf 7 €

Auswahl von Rohmilchkäse  
und Ziegenkäse vom Vulkanhof 9 €

gratinierter Eifeler Ziegenkäse  
mit Trüffelhonig 8 €

Bitte haben Sie Verständnis, dass

- wir nur eine Rechnung pro Tisch erstellen können!
- keine Kreditkarten akzeptieren