

SPITZWEG unterwegs am MITTELMEER



Unsere Menueempfehlung - Mittelmeer

Aperitive des Monats

„Kir Royal“
Cassis | Crémant |
Brombeere | Rosmarin
9,50

oder

„Gurken - Tonic - Spritz“
alkoholfrei
9,50

Burrata mit Tomaten - Sorbet, Basilikum - Schaum,
Rucola & Nektarine

18,50

Mediterrane Kalbsfleisch - Pflanzer'l
auf einem Pfifferling - Gemüse - Potpourri
und Ricotta - Spinat - Knödel

31,50

Valrhona Schoko - Olivenöl - Mousse
mit geister Champagner - Zabaglione

9,50

Menuepreis p.P.: 57,00 €

Unsere besondere Offerte

Black Tiger
Riesengarnelen
al ajillo
500 g | 32,00 €
1000 g | 59,50 €
mit Aioli

Die Weinempfehlung zu den Mittelmeer Wochen

2023 er „Leichtigkeit des Seins“, Frankreich, IGP Pays d'Herault

„Blanc de Noir“

100% Tannat Traube, weiß gekeltert: Delikate Frucht & bezaubernde Frische, Birne, Pfirsich, Melone und Litschi, leichte Citrusfrüchte, feine Säure

„Rosè“

100% Grenache, lachsrosé, sehr feine Fruchtaromen, Himbeere, Erdbeere, Melone, am Gaumen lebendige feine und weiche Säure

Für Beide: Glas 0,2 l - 8,50 €, Flasche 0,75 l - 29,50 €

Das Team vom



wünscht Ihnen einen guten Appetit

MICHELIN
2024

MICHELIN

Spitzweg unterwegs am Mittelmeer

... vorab ...

Pikanter Drei – Melonen – Minz – Salat mit Ziegenkäse – Knusper & Beeren	18,50
„Pastrami – Tramezzino“ mit Taleggio, Aprikosen – Chutney, roter Zwiebel – Marmelade, Ofentomaten & Rucola	18,00
„Salade Niçoise“ Tuna – Tataki Bohne Kartoffel Olive Ei	18,50
Vitello Tonnato – „Deluxe“	19,50

... zwischendrin ...

Pfifferling – Schaumsüppchen mit Knusperbrot	9,50
Pikante Melonen – Gazpacho, zweierlei Crostini – Schafskäse & Serranoschinken	10,50
Fusilloní mit Lachs, Garnele & feinem Hummerschaum	klein 19,50 groß 24,50

... zur Hauptsache ...

Gegrillte Loup de Mer Filets auf Fregola Sarda mit pikantem Tomaten – Gemüse, Sugo, Rucola & Pesto	37,50
Steak vom weißen Heilbutt auf Avocado – Limetten – Risotto, Zuckerschoten und feinem Hummerschaum	38,50
Mediterrane Edelfisch – & Meeresfrüchte – Variation mit Drillingen, zweierlei Mochos, Pimentos & Blattsalat	39,00
Tagliata vom Rinderrücken auf Balsamico – Linsen – Salat mit Rucola, Pfifferlingen, Ofentomaten & Pimentos	38,50
Lamm Carré mit Salzzitronen – Gremolata mit Drillingen, Ofengemüse & zweierlei Mochos	39,00

... zur Hauptsache vegetarisch ...

Pfifferling – Gemüse – Potpourri in Rahm mit Spinat – Ricotta – Knödel	23,50
Fregola Sarda mit pikantem Tomaten – Gemüse – Sugo, Burrata & Pesto	23,50
Steinpilz – Ravioli mit Zuckerschoten, Ofentomaten und Parmesanschaum	23,50

... danach ...

Warmes Aprikosen – Crumble mit Vanilleeis	9,50
„Wild – Berry – Pavlowa“ – Baiser Topfenschaum Beeren	12,00
Dreierlei hausgemachte Sorbets mit Sommerfrüchten	11,50
Käseauswahl mit Trauben, Feigensenf & Früchtebrot	13,00
Miniature Dessert „Pistaccio Affogato“ – Vanilleeis Espresso Pistazie	7,50

Unser Überraschungs – Menue

Sie möchten sich von uns überraschen lassen und sich ganz in unsere Hände begeben?

Dann lassen Sie sich auf einen Streifzug durch unsere Küche entführen

und wählen ein Überraschungsmenue in Miniature

5 Gang Ü – Menue 63,00 | 7 Gang Ü – Menue 76,00

Das Team vom



wünscht Ihnen einen guten Appetit

