

# SPEISEKARTE

## Unsere Weinempfehlung:

Silvaner   Weißwein   Juliusspital	0,1l 5,50€
erfrischend   Duft & Geschmack: Apfel, Kräuterwürze	0,2l 9,00€

## Vorspeisen

Oktopus mit Mango-Avocado-Salat und Limettenmarinade <sup>1</sup> <i>Octopus with mango-avocado salad and Lime Vinegar</i>	16,00 €
---	---------

Carpaccio Röllchen vom Rind mit Rucola, Parmesan und Pinienkernen <sup>1</sup> <i>Beef Carpaccio Rolls with Rocked Salad, Parmesan Cheese, Pine Nuts</i>	13,00 €
---	---------

Marinierter Ziegenkäse vom Schümerhof aus Burgwedel auf Belugalinsensalat <sup>1</sup> <i>Marinated Goat Cheese with lentil salad</i>	15,00 €
---	---------

## Suppe

Karotten-Ingwer-Suppe mit Krebschwänzen <sup>1</sup> <i>Carrot-Ginger Soup with crayfish tails</i>	10,00 €
---	---------

## Fisch

Halbroh gegrillter Tuna mit lauwarmen Wakame Algen und Wasabi <sup>1</sup> <i>One side grilled Tuna with Wakame and Wasabi</i>	30,00 €
---	---------

Surf and Turf à la Funky Kitchen <sup>1</sup> Carpaccio vom Rind   Riesengarnelen   Parmesan   Rucola   grüner Spargel <i>Beef Carpaccio   King Prawns   Parmesan Cheese   Rocket Salad   Green Asparagus</i>	26,00 €
---	---------

## Fleisch

Saltimbocca von der Maispoulardenbrust auf Ratatouille und Kartoffelplätzchen <sup>1</sup> <i>Saltimbocca of corn-fed Poulard with Ratatouille and Potato Cookies</i>	25,00 €
--	---------

Rosa gebratenes Rinderfilet auf Steinpilz-Pfifferlingsrisotto <sup>1</sup> <i>Medium done Fillet of Beef with mushroom risotto</i>	35,00 €
---	---------

## **Vegetarisch / Vegan**

Geräucherter Tofu auf Ingwer-Karotten<sup>1</sup> 16,00 €  
*Smoked Tofu on Carrots with Ginger*

## **Dessert**

Kugel Sorbet des Tages mit Fruchtkompott<sup>1</sup> 3,50 €  
*Sorbet of the Day with Fruit Compote*

Kleine Pralinen Auswahl<sup>1</sup> (6 Stück) 7,00 €  
*Variety of Chocolates*

Crème Brûlée Classico<sup>1</sup> 10,00 €

Chocolat Malheur mit Tagessorbet 12,00 €  
*Chocolat Malheur with sorbet of the day*

---

## **Unsere Menü Klassiker**

### **Mittags Überraschungsmenü<sup>1</sup>**

(von Di bis Fr 12 bis 14 Uhr)

Vorspeise und Hauptgang

**18,00 €**

**\*\*\***

### **J-P's Reise durch die Speisekarte<sup>1</sup>**

3 Gang Überraschungsmenü

**36,00€**

Weinbegleitung zum 3 gängigen Überraschungsmenü, 3x je 0,11

**15,00 €**

---

<sup>1</sup> Sie sind Allergiker, dann sprechen Sie uns bitte bei Fragen zu verwendeten Zutaten an!  
Änderungen und Irrtümer vorbehalten!

## DIGESTIF

<b>Nonino Grappa</b>   Chardonnay, Prosecco, Merlot	2cl	5,50 €
<b>Nonino</b> Amaro Quintessentia	2cl	5,00 €
<b>Nonino</b> Antica Cuvée (im Eichenfass gereift)	2cl	7,50 €
<b>Ziegler</b> , Alte Zwetschge	2cl	8,50 €
<b>Ziegler</b> , Obstler	2cl	7,50 €
Poire Williams, Saint Arbogast	2cl	5,00 €
Himbeergeist, Saint Arbogast	2cl	5,00 €
Whiskey, Dalwhinnie 15 Jahre	4cl	10,00 €
Brandy, Carlos I	4cl	7,50 €
Cognac, Remy Martin	2cl	5,40 €
Haselnuss Schnaps, Pircher,	2cl	5,00 €
Calvados, Paidoux	2cl	4,00 €

## SÜßWEIN

<b>Rüdesheimer Berg Rottland</b> , 2014	0,1l	5,00 €
Riesling Spätlese		
Weingüter Wegeler, Oestrich		
<i>Im Glas strohgelb, Duft nach frischen Gartenkräutern, Melisse, Minze, Majoran. Saftige gelbe Frucht, rassig, langer Nachhall</i>		