

Abendkarte*

Unsere Weinempfehlung • Our wine suggestion

TANK 32 Primitivo IGT Appassimento, Sizilien	0,2 l	9,50 €
<i>Köstliche, weiche Aromen von dunklen und getrockneten Früchten</i>	0,75 l	30,00 €

Vorspeisen • Starters

Ziegenkäse vom Schümerhof • Speckmantel • Linsensalat • Feigensenf¹ 15,00 €
Goat cheese • bacon • lentil salad • fig mustard

Carpaccio Classico vom Rind¹ 15,00 €
Beef carpaccio

Gegrillte Jakobsmuscheln • Mango Chutney •
Rote Beete Salat • Trüffelöl¹ 19,00 €
Grilled scallops • mango chutney • beetroot salad • truffle oil

Suppe • Soup

Kohlrabi Cremesuppe • Krebsschwänze¹ 10,00 €
Kohlrabi cream soup • crayfish tails

Vegetarisch • vegetarian • vegan

Beyond Meat • Teriyaki Karotten • Thai Spargel¹ 16,00 €
Beyond Meat • Teriyaki carrots • green asparagus

Fisch • Fish

Gegrillter Kabeljau • Kartoffelstampf • Karpernbutter¹ 25,00 €
Grilled cod • mashed potatoes • capers butter

Surf and Turf à la Funky Kitchen¹ 26,00 €
Carpaccio vom Rind • Riesengarnelen • Parmesan • Rucola
Beef carpaccio • king prawns • Parmesan cheese • rocket salad

Fleisch • Meat

Lammrücken • bunter Sonnenweizen • Gemüse • Balsamico Jus¹ 28,00 €
Rack of lamb • sun wheat • vegetabeles • balamic jus

Rosa gebratenes Rinderfilet • Risotto vom Schlumberger Rosé Sekt •
Zwiebelkompott¹ 35,00 €

Medium beef tenderloin • "Schlumberger Rose Sparkling Wine Risotto" •
onion compote

Überraschungsmenü¹ (Vorspeise, Hauptgang, Dessert) 36,00 €
Surprise Menu (Starter, Main Course, Dessert)

Lassen sie sich von unserem Küchenteam überraschen! Das Menü besteht aus einer Vorspeise, einem Hauptgang und einem Dessert. Lebensmittelallergien oder -intoleranzen werden berücksichtigt und nennen Sie uns bei Ihrer Bestellung bitte Nahrungsmittel, die Sie nicht mögen.

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