

## Suppen

<b>Pastinakencremesuppe</b>   Zitronenbutter	7,50 €
<b>Bretonische Hummercremesuppe</b>   Gebackene Auster	13,50 €

## Salate und Vorspeisen

<b>Focaccia</b> (Ligurisches Fladenbrot mit Olivenöl aus dem Pizzaofen) <b>mit Aioli</b>	3,90 €
<b>Salat vom Oktopus</b>   Kartoffel-Knoblauch-Espuma   Zucchini	12,50 €
<b>Tranchen vom rosa gebratenen Roastbeef</b> Trüffelvinaigrette   Marinierte Champignons   Salatbouquet	12,50 €
<b>Gin gebeizte Fjordforelle</b> Apfel-Sellerie-Salat   Rapunzel   Geröstete Walnüsse	13,50 €
<b>Bunter Salat mit Ziegenkäse im Filoteig</b> Lemoncurd   Waldhonig	14,50 €

## Hauptgerichte

<b>Tagliarini mit Kalbsbolognese und Trüffel</b> Parmesan (ohne Trüffel 12,50 €)	15,50 €
<b>Kalbsleber vom Milchkalb mit Röstzwiebeln</b> Kartoffelpüree und Apfelkompott	18,50 €
<b>Gebratene französische Maispoulardenbrust</b> Schwarzwurzelragout   Morchelsoße   Hausgemachte Schupfnudeln	19,50 €
<b>Gebratenes Lachsfilet</b> Blattspinat   Safranrisotto   Rieslingschaumsoße	21,50 €
<b>Zwei Wiener Schnitzel vom Kalb</b> Lauwarmer Kartoffelsalat   Salatbouquet   Wildpreiselbeeren	21,50 €
<b>Tagliata vom GOP Nebraskarind – US Prime Beef</b> Gegrillte BBQ Karotten   Gebratene Kartoffeln	23,50 €

## Desserts

<b>Tiramisu auf Kaffee-Essenz</b>	7,50 €
<b>Saftiger Erdnuss-Schoko-Brownie</b> Karamellsoße   Vanilleeis	7,50 €
<b>Französische Rohmilchkäse</b> Roter Feigensenf	12,50 €

## Aperitife

<b>Bellini</b> – Der Pfirsich-Aperitif Klassiker aus Harry's Bar	6,90 €
<b>Pacharan</b> – Spanischer Anis-Schlehenlikör 4 cl auf Eis	6,90 €
<b>Hierbas</b> – Ibizas berühmter Kräuterlikör 4 cl auf Eis	6,90 €
<b>Aperol Spritz</b> - Mit Sekt, Soda und Orange	6,90 €
<b>Campari Orange</b>	6,90 €
<b>Hugo</b> – Mit Sekt, Holunderblütensirup und Limette	6,90 €
<b>Hugo alkoholfrei</b> – Mit Mineralwasser, Holunderblütensirup und Limette	4,90 €

## Crémants und Champagner – 0,1 L

<b>Crémant de Loire Blanc Brut</b> , Paul-Louis Dermond – Flasche 34,00 €	5,40 €
<b>Crémant de Loire Rosé Brut</b> , Paul-Louis Dermond – Flasche 34,00 €	5,40 €
<b>Champagner Veuve Pelletier Blanc Brut</b> – Flasche 55,00 €	8,90 €

Sehr geehrter Gast,

wir sind gesetzlich dazu verpflichtet folgende Inhaltsstoffe zu kennzeichnen:

Glutenhaltige Getreide - Eier - Fische - Sojabohnen - Milch - Schalenfrüchte - Sellerie - Senf - Sesam - Schwefeldioxid und Sulfide - Lupinen - Weichtiere

Da wir täglich frisch für sie kochen, könnte es sein, dass Spuren dieser Stoffe in unseren Gerichten, die in der Karte und auf der Tafel stehen, vorhanden sein könnten. Sollten Sie Allergien haben, erkundigen Sie sich bitte bei uns, was wir Ihnen alternativ zubereiten können.