

Aktuelle Genüsse

22.08.-25.08.2024

VORSPEISEN

Heilbutt auf Heirloom-Tomaten-Carpaccio

Ein Fest der Aromen und Farben: Zartes Heilbuttfilet, perfekt angebraten, ruht auf einem Bett aus hauchdünnen Scheiben historischer Tomatensorten. Die Yuzu-Safran Beurre blanc vereint die Frische japanischer Zitrusfrüchte mit der Wärme des Safrans in einer cremigen, französisch inspirierten Sauce. Frische Basilikumkresse bringt einen Hauch von Würze und Pep ins Spiel. | 18,50

MITTELPUNKT

Dry Ager

Eine Auswahl besonderer Cuts finden Sie in unserem Dry Ager.

BEILAGEN

Tagliatelle aus dem Parmesan-Leib (v)

Frische Tagliatelle werden direkt vor Ihren Augen im ausgehöhlten Parmesan-Laib geschwenkt. Die Hitze der Pasta lässt den Käse leicht schmelzen und hüllt die Nudeln in einen intensiven Umami-Mantel. Verfeinert mit einer cremigen Trüffelsauce, die dem Gericht eine luxuriöse Note verleiht. Knuspriges Haselnuss-Krokant sorgt für den perfekten Kontrast in Textur und Geschmack. | 8,50 oder in der Meute kombinierbar

Buntes Beeten-Trio mit Ziegenkäse (v)

Glasierte rote, gelbe und geringelte Beeten vom Hof Schulte aus Rhade – ein Farbenspiel mit Geschmack. Darüber ein herzhafter Ziegenkäse-Crumble und ein Hauch Rosmarinhonig für süß-salzige Balance. Frische Petersilie sorgt für den Kick, knusprige Blätterteig-Cracker für Textur. Eine Beilage, die Regionalität zelebriert und Ihrem Hauptgericht eine erdige, aber raffinierte Note verleiht. | 8,50 oder in der Meute kombinierbar

NACHSPEISEN

Tagesdessert

Diese Woche überraschen wir Sie mit wechselnden Tagesdesserts.

(v) All diese Gerichte sind vegetarisch.

(v+) All diese Gerichte sind vegan.

(A) All diese Gerichte enthalten Alkohol.

Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer. Eine detaillierte Ausweisung eventueller Zusatzstoffe und/oder Allergene erfrage bitte beim Servicepersonal. Die Angaben des Gewichts beziehen sich auf das Rohgewicht. Es gibt ungefähr einen kleinen Grillverlust von ca. 15–20%.