

Aperitifempfehlung

„Trilogie de Framboise“

Himbeere/Rum/Sekt

Mit diesem Drink kann der Frühling kommen.

€ 7,90

Weinempfehlung

Jean Leon

Chardonnay

Torres, Miguel Penedes Spanien

Der Duft dieses spanischen Weissweins ist aromatisch, frisch und duftig. Ein Bukett von reifem Steinobst (weißfleischiger Pfirsich), weißen Blüten und feinen exotischen Anklängen sowie einem Hauch Banane schmeichelt der Nase.

0,1l / € 5,40

0,2l / € 9,90

Trigaio

Feudi Di San Gregorio

Feudi di San Gregorio, Italien - Kampanien

Der Feudi di San Gregorio Trigaio leuchtet rubinrot mit lila Reflexen.

In der Nase wird seine junge und frische Beschaffenheit durch Noten von roten Früchten wie Kirschen und Himbeeren deutlich. Im Geschmack weist er einen ausgeglichenen Körper. Der klassische Wein für die tägliche Mahlzeit.

0,1l / € 3,50

0,2l / € 6,80

Unser Küchenchef empfiehlt

Kalbskopf-Carpaccio

an Radieschen-Vinaigrette
und Frühlingsalat

€ 14,80

Gebratene Lachstranche

mit Meerrettichkruste
auf Schmorgurken
und geschwenkten Kartoffeln

€ 21,90

Dry Age Clubsteak

wählen Sie zu Ihrem Steak

eine Beilage: Rosmarinkartoffeln oder Süßkartoffelpommes

ein Chutney: Whiskey-Zwiebel oder Chili-Tomaten-Chutney

eine Sauce oder Butter: Pfeffersauce oder Tomaten-Oliven-Butter
(eine weitere Auswahl von Steaks & Beilagen finden Sie in der Mitte unserer Speisekarte)

€ 38,50

Parfait-Variation

an verschiedenen Früchten

€ 6,90

Frisch gepresster Orangensaft

0,1l 2,50 €

0,2l 4,70 €