

SPEISEN

Vorspeisen

à la carte Preise

Tatar vom gebeizten und frischen Färöer Lachs, mit Dijonsenf und Wildkräutersalat	17,00
Cremige Burrata mit Salsa Verde, Kirschtomatenkompott, Sauerteigcrostini und Jordan Olivenöl 	18,00
Carpaccio vom Angusbeef mit Trüffelvinaigrette, Parmesanflakes und marinierten Wildkräutern	18,00
Crème Brûlée vom Ziegenfrischkäse mit Traubenchutney und marinierten Wildkräutern 	17,00

Zwischengerichte

Schaumsuppe von der Gartenerbse mit Parmesan, Brioche und Speck	13,00
Steinbuttfilet mit Bouillabaisse Sauce, Petersilienwurzelpüree und Sommergemüse	34,00
Gezupfte Barbarie Ente mit reduzierter Entenjus und marinierten Wildkräutern	20,00
Tagliolini al Tartufo mit Trüffelsauce und frisch gehobeltem Trüffel 	19,00

Hauptgänge

Caesar Salad mit Knoblauch-Parmesandressing, knusprig gebackener Maispoularde und Grana Padano	22,00
Zanderfilet Winzerin Art mit Champignonsauce, Riesling-Traubenkraut und gebratenen Kartoffeln	26,00
Großes Lachstatar vom gebeizten und frischen Färöer Lachs, mit Dijonsenf-Dillsauce, gebratenen Kartoffeln und Wildkräutersalat	27,00
Französische Maispoulardenbrust mit Trüffeljus, gebratenen Kartoffeln und Sommergemüse	28,00
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Kartoffel-Gurkensalat und kalt gerührten Preiselbeeren	29,00
Geschmorte Irish Beef Ochsenbacke mit Dreierlei von der Petersilie	32,00
Rumpsteak vom Ojo de Agua Beef, Café de Paris Butter, gebratenen Kartoffeln und marinierten Wildkräutern	39,00
Tagliolini al Tartufo mit Trüffelsauce und frisch gehobeltem Trüffel 	29,00
Gegrillte BBQ-Aubergine mit Tomatenkompott, Salsa Verde, gebratenen Kartoffeln und Wildkräutern 	22,00

Dessert

Zweierlei Mousse von der Original Beans Schokolade mit Brombeermacaron 	11,00
Taittinger Rosé Champagnermousse mit regionalen Erdbeeren	18,50
Zitrus-Mascarponecreme mit Lemon Curd, Limette und weißem Macadamiablondie 	11,00
Käseauswahl vom Affineur mit Backgeschwister Früchtebrot und Feigensenf 	13,00

OPTION 1

Sommerreise am Maschsee (120 min), vor Ort wählbar,
bestehend aus Vorspeise, Hauptspeise und Dessert

incl. Brotvariation mit Dip und Tafeloliven, Welcome-Drink aus dem Hause Reichsrat von Buhl

59.00 p.P.

OPTION 2

Große Sommerreise am Maschsee (den ganzen Abend ab 17 Uhr für unbegrenztes
Sommerfeeling) vor Ort wählbar, bestehend aus Vorspeise, Zwischengang,
Hauptspeise und Dessert

incl. Brotvariation mit Dip und Tafeloliven, Welcome-Drink aus dem Hause Reichsrat von Buhl, Kaffeespezialität

89.00 p.P.

Bei Wahl folgender Speisen im Menü verändert sich der Menüpreis wie folgt:
Zuschlag zum Menüpreis: Steinbutt 7 €, Rumpsteak 9 €