

SPEISEKARTE

HIGHLIGHTS

MO-FR	Chef´s Quick-Bistro-Lunch 2-Gänge-Menü Mineralwasser Plum´s Kaffee oder Espresso	29,00 €
DI	Scampi unlimited Hausgemachte Saucen Baguette 0,5 l Hauswein	45,00 €

VORSPEISEN

Yellow Fin Tuna Amalfi Zitrone, Avocado & Buttermilch	24,00 €
Carpaccio vom Black Angus Rind Pecorino, Pinienkerne & Rucola	15,50 €
Frühlingsgemüse Mangovinaigrette, Wildkräuter & Sonnenblumenkerne	12,00 €
Spinatsalat Kanadischer Wildreis, Haselnüsse & Süßkartoffel	14,50 €

SUPPEN

Lauch-Spinat-Suppe Babyspinat, Cashew & Graubrot	10,00 €
Rinderkraftbrühe Célestine, Wurzelgemüse & Graubrot	11,50 €

DESSERT

Felchlin Kuvertüre 72% Kurkuma, Mango & Biskuit	13,00 €
Apfeltarte Nüsse & Boskoopapfelsorbet	12,00 €

APERERO

Taggiasca Oliven	5,00 €
Spezialitäten vom LiVar Schwein Prosciutto, Coppa & Salami	9,50 €
Jahrgangssardinen Geröstetes Graubrot	18,00 €

KLASSIKER

Steak Tatar <handgeschnitten> Brioche	75 g 16,00 € 150 g 25,00 €
Krustentierbisque Schwarze Hummerravioli, Estragon, Cognac	14,00 €
Wiener Schnitzel Kartoffel-Gurken-Salat, Steirisches Kernöl, Preiselbeeren & Zitrone	26,00 €
Geschmortes Bäckchen vom Kalb Kartoffel-Buttermilch-Püree, Zitronencreme & gebratener Brokkoli	25,00 €
Mildgeräucherter schottischer Label Rouge Lachs Fregola Sarda, sautierter Spinatsalat & Parmesanschaum	27,00 €
Crème Brûlée mit Bourbon Vanille Marinierte Beeren & weißes Kaffeeeis	12,00 €

Eis & Sorbet Schokolade, Vanille, Sauerrahm, Kaffee, Curry, Himbeere, Passionsfrucht, Zitrone	2,50 € pro Kugel
---	---------------------

Auswahl an Hartkäse Comté, Bauern-Gouda & Parmesan	12,00 €
Sauerteigbrot Joghurtbutter, Olivenöl, Avocadocreme & Betepesto	7,50 €

HAUPTSPEISEN

Rote Bete Triangoli Ziegenkäse, Bete <süß und sauer> & Rucola	19,00 €
Zoodles <Zucchininudeln> Pesto rosso, konfierte Kirschtomaten & Walnüsse	19,00 €
Linguine al Tartufo Sommertrüffel, Parmesan & Trüffelschaum	21,00 €
Island Kabeljau Wurzelgemüse, Meerrettich & Liebstöckel	29,00 €
Nordsee Seezunge <Müllerin Art> Neue Kartoffeln, Zitrone & Gurkensalat	13,00 € pro 100 g

STEAKS

Black Angus Rib Eye	(300 g)	36,00 €
Kalbsfilet	(200 g)	33,00 €
Nacken vom LiVar Schwein	(250 g)	29,00 €
Neuseeland Lammrücken	(190 g)	32,00 €

Unsere Steaks servieren wir mit gegrilltem Gemüse,
Kartoffel-Ziegenkäse-Püree, Jus & Chimichurri.