

M E N U

A B E N D K A R T E

DINNER MENU

So – Do bis 22:00 / *Sunday – Thursday till 10pm*
Fr & Sa bis 22:00 / *Friday & Saturday till 10pm*

OLIVEN DUETT

Marinierte grüne & schwarze Oliven, Kapernäpfel, eingelegte Zwiebel

Green & black marinated olives, caper berries, pickled onion

4.5 €

AVOCADO & BLAUKÄSE SALAT

Gemischter Salat, Avocado, Blaukäse, kandierte Walnüsse, Honig-Senf-Limonen-Dressing

Mixed salad, avocado, blue cheese, candied walnuts, honey-mustard-lemon dressing

10 €

“BELLE ALLIANCE” SALAT

Gemischter Salat, gratinierter Ziegenkäse mit Honig & Thymian, Walnüsse,

Cranberries, Feigen-Vinaigrette

Mixed leaves, honey & thyme baked goat's cheese, walnuts,

cranberries, fig vinaigrette

9.5 €

BITTE HABEN SIE VERSTÄNDNIS DAFÜR, DASS WIR FÜR JEDEN ZUSÄTZLICHEN BROTKORB EINEN AUFPREIS VON 1,50 € ERHEBEN
PLEASE NOTE THAT WE CHARGE FOR EVERY EXTRA BASKET OF BREAD 1.50 €

SOUP DU JOUR

Bitte fragen Sie das Servicepersonal nach unserem wechselnden Angebot.

Please ask our staff for our daily offer.

5.5 €

KNOBLAUCH-OLIVEN-BROT & MOZZARELLA DI BUFALA

Knoblauch-Oliven-Brot, Büffelmozzarella, braune Champignons

Garlic & olive bread, mozzarella di bufala, brown mushrooms

9.5 €

WARMER CAPRESE-SALAT

Salat aus getoastetem Bio-Sauerteigbrot, Cherrytomaten-Confit, Oregano, Ricotta

Warm salad from toasted organic sour-dough bread with confit cherry tomatoes, oregano and ricotta

10 €

BITTE HABEN SIE VERSTÄNDNIS DAFÜR, DASS WIR FÜR JEDEN ZUSÄTZLICHEN BROTKORB EINEN AUFPREIS VON 1,50 € ERHEBEN
PLEASE NOTE THAT WE CHARGE FOR EVERY EXTRA BASKET OF BREAD 1.50 €

ERBSEN-MINESTRONE MIT DORADE

Pfannengebratenes Doradenfilet, Erbsen-Minestrone, Kartoffel-Oliven-Quenelle
Pan-fried gilt-head bream fillet, green pea minestrone soup, potato & olive quenelle

16 €

ENTRECÔTE

Uruguayisches Entrecôte vom Rind, Ziegenkäse-Kartoffelpüree,
Maronencreme, Pilz-Portwein-Sauce
*Char-grilled Uruguayan beef entrecôte, potato & goat cheese puree,
chestnut cream, mushroom & port wine sauce*

20.5 €

LAMMKARREE

Lammkarree, Bier-Paprika-Kartoffelpüree, Fleischjus, Süßmais
Lamb racks, mashed potatoes with beer and paprika, meat jus, sweet corn

20.5 €

BITTE HABEN SIE VERSTÄNDNIS DAFÜR, DASS WIR FÜR JEDEN ZUSÄTZLICHEN BROTKORB EINEN AUFPREIS VON 1,50 € ERHEBEN
PLEASE NOTE THAT WE CHARGE FOR EVERY EXTRA BASKET OF BREAD 1.50 €

RISOTTO „À BULHÃO PATO“ MIT VENUSMUSCHELN / * VEGETARISCH

Risotto mit Koriander, Zitrone, Knoblauch und Weißwein,
Austernpilze, Mascarpone, Parmesan, Venusmuscheln
Cilantro-lemon-garlic-white wine risotto, king oyster mushroom, mascarpone cheese, parmesan, clams

18 € / 13.5 €* (without fish)

PORK CHEEK-PAPPARDELLE

Pappardelle, Schweinebäckchen-Ragout, Oregano, Pecorino
Pappardelle, Pork cheeks ragu, oregano, pecorino

13.5 €

PILZ & SOJA PASTA

Tagliolini, braune Champignons, Shiitake, Austernpilze, Sojasauce, Seetang-Chips, Kernemix
Tagliolini, brown mushrooms, shiitake, king oyster mushroom, soy based sauce, seaweed chips, mixed seeds

12 €

BITTE HABEN SIE VERSTÄNDNIS DAFÜR, DASS WIR FÜR JEDEN ZUSÄTZLICHEN BROTKORB EINEN AUFPREIS VON 1,50 € ERHEBEN
PLEASE NOTE THAT WE CHARGE FOR EVERY EXTRA BASKET OF BREAD 1.50 €

KÄSEPLATTE

Auswahl an saisonalem Käse mit Chutney

Seasonal selection of cheese with chutney

10.5 €

OH SCHOKOLADE!

Schokoladen-Soufflé, Madagaskar-Vanilleeis, gesalzene Karamell-Streusel

Chocolate soufflé, Madagascar vanilla ice cream, salted caramel crumbs

7 €

POACHED PEAR

Sous-vide gegarte Birne, Prosecco-Zitrus-Mascarpone

Sous-vide pear, prosecco and citrus mascarpone

8 €

AFFOGATO

Espresso, Madagaskar-Vanilleeis, toskanisches Biscotti

Espresso, Madagascar vanilla ice cream, Tuscan biscotti

4 €