



UNSER SPECIAL ZUR BURDA-AUSSTELLUNG „ENSEMBLE“:

SEEZUNGENRÖLLCHEN -GEFÜLLT MIT LACHS- FRISCHER BLATTSPINAT / PARISIENNE-KARTOFFELN / RIESLINGSCHAUM	16
SPARGELCRÈMESÜPPCHEN / BÄRLAUCHCROÛTONS	6
BÄRLAUCH-RISOTTO / GERÖSTETER GRÜNER & WEIßER SPARGEL / GRANA PADANO	12
TATAR VOM BIG EYE TUNA / FRISCHE MANGO / WASABI-TAPIOKA / LOTUSWURZEL	14
SOULFOOD: GETRÜFFELTE KALBFLEISCHKÜCHLE / CRÈMIGES KARTOFFEL-ERBSENPUREE / TRÜFFELJUS	14
KOTELETTE VOM IBERICO / GORGONZOLA-GNOCCHI / PASTINAKEN-GEMÜSE	14
BURGER OF THE WEEK: „CHILI-CHEESE-BURGER“ : 180 GR. PRIME BEEF CHEDDAR KÄSE / TOMATE / SALAT / BBQ SAUCE / SPICY JALAPENOS / FRENCH FRIES	16

FRISCHE AUSTERN „FINES DE CLAIRE“ N°1 VOM PARISER GROßMARKT RUNGIS	STÜCK	5
THAI-CURRYCREMESUPPE MIT ZITRONENGRAS, KOKOSMILCH UND GEGRILLTEN JAKOBSMUSCHELN		9
TATAR VOM ORGANIC LACHS „NOBU STYLE“, AVOCADO, DAIKON KRESSE, KRUSTENTIER MAYONNAISE		17
TATAKI VOM BIG-EYE-TUNA IM SESAM-MANTEL -SPICY- MIT YUZU-VINAIGRETTE UND FRISCHEM KORIANDER		19
PETIT & CHIC GANZER KOPFSALAT WAHLWEISE MIT JOGHURT-KRÄUTER-DRESSING ODER VINAIGRETTE		11
BÜFFELMOZZARELLA AUF HAUCHDÜNN GESCHNITTENEM PROSCIUTTO SAN DANIELE & OLIO EXTRA VERGINE VON SASSICAIA		17
GANZ WAS FEINES VITELLO TONNATO ZARTES KALBFLEISCH MIT THUNFISCHCREME & EINGELEGTE KAPERNÄPFELN		17
SALAT „RIZZI“ - WINTERSALATE MIT FRENCH DRESSING, GEGRILLTEN SCAMPI, KIRSCHTOMATEN & PARMESAN		21
KNUSPRIGER FLAMMKUCHEN MIT GEGRILLTEN JAKOBSMUSCHELN & FRISCH GEHOBELTEN SCHWARZEN TRÜFFELN		27
MANUFAKTUR PASTA -GEFÜLLT MIT SPINAT & RICOTTA-, GEGRILLTE SCAMPI, KRUSTENTIERRAHM & PARMIGIANO		21
JAKOBSMUSCHELN „SEA DIVER SCALLOPS“ AUF KARTOFFEL-STAMPF & GEHOBELTEN SCHWARZEN TRÜFFELN		29
FILET VOM BIG EYE TUNA -RARE GEBRATEN- MIT MANGOLDGEMÜSE UND KARTOFFEL-WASABI-PÜREE		31
WIENER SCHNITZEL VOM BIO-KALB IN ANDECHSER FASSBUTTER GEBRATEN GRANDMA STYLE		27
DAZU LAUWARMER KARTOFFELSALAT MIT DIJON-SENF-DRESSING		27
RIBEYE STEAK DAS MIT DEM FETTAUGE (CA. 350 G) DEUTSCHES PREMIUM BEEF**		35
RINDER FILET VOM SIMMENTALER WEIDERIND (CA. 250 G) **		37
<small>**UNSERE STEAKS SERVIEREN WIR IHNEN WAHLWEISE MIT: MEERSALZKARTOFFELN POMMES FRITES GEMÜSE DER SAISON CRÈMIGEM KARTOFFELPÜREE JUNGEM BLATTSPINAT 3) SAUCE BÉARNAISE KRÄUTER-KNOBLAUCH-BUTTER</small>		
UNSERE GENIALEN EISCREME-SORTEN – QUARK-SAUERKIRSCH / PISTAZIEN / CHOCO-COCONUT	JE GROBE KUGEL	5
AFFOGATO - DOPPELTER ESPRESSO MIT BOURBON-VANILLE-EISCREME		7
TIRAMISU VON TONI -MEHR GEHT EINFACH NICHT-		9
CRÈME BRÛLÉE - GEBRANNTA TAHITI VANILLECRÈME MIT PISTAZIEN ICE CREAM		9
BLACK MAGIC CHOCOLATE CAKE: LAUWARME SCHOKOLADENTÖRTCHEN MIT FLÜSSIGEM KERN UND SCHWARZKIRSCH-EISCREAM		11

WEIN-EMPFEHLUNG:

WEISS:	2017 RIESLING TROCKEN SIEGBERT BIMMERLE BADEN	0,10 L	4,40
	2017 „STIGLERS WOLKE SIEBEN“ WEINGUT STIGLER IHRINGEN	0,10 L	4,40
ROSÉ:	2018 ROSÉ MONTROSE CÔTES DE THONGUE FRANKREICH	0,10 L	4,90
ROT:	2016 MARQUEZ DE MONTEMOR QUINTA PLANSEL ALENTEJO PORTUGAL	0,10 L	4,90

DAS LEBEN IST SCHÖN

UNSEREN BUSINESS-LUNCH SERVIEREN WIR VON 12:00 BIS 15:00 UHR