



„DEUTSCHLAND“

Terrine & Gebackenes vom Kalb/  
Altländer Blattsalate & Kräuter-Vinaigrette\*

\*\*\*\*

Kartoffelsüppchen/ Afillakresse & Erbsenschaum\*

\*\*\*\*

Zanderfilet/ bunte Rüben & Rieslingschaum\*

\*\*\*\*

Rosa gebratener Kalbsrücken/ Serviettenknödel  
& Rahmwirsing\*

\*\*\*\*

Warmer Schokoladenkuchen/  
Galliano-Krokant-Parfait & Beerenkompott\*

Dazu servieren wir:  
Krustenbrot mit Kräuterbutter\*

3-Gang-Menü EUR 37,00 pro Person

4-Gang-Menü EUR 42,00 pro Person

5-Gang-Menü EUR 49,00 pro Person

„EUROPA“

„Calzone vom Rind“/ schwarzer Knoblauch/  
Kresse & Kirschtomaten-Vinaigrette\*

\*\*\*\*

Weißes Bohnensüppchen/ Chorizo & Paprika\*

\*\*\*\*

Doradenfilet/ Spaghetti/ braisierter Babyfenchel  
& Bouchet-Muschel-Sud\*

\*\*\*\*

Lammhüftsteak/ Tomatenrisotto/  
rotes Zwiebelconfit & Auberginen\*

\*\*\*\*

Feigentarte & Ziegenfrischkäse-Eis\*

Dazu servieren wir:  
Brioche & Focaccia mit gesalzener Butter\*

3-Gang-Menü EUR 37,00 pro Person

4-Gang-Menü EUR 42,00 pro Person

5-Gang-Menü EUR 49,00 pro Person

Gerne kreiert Ihnen unser Küchenchef  
René Bruno ein Menü oder Buffet ganz nach  
Ihren Vorstellungen.

„GERMANY“

Terrine & baked of veal/  
„Altlaender“ leaf lettuce & herbal vinaigrette\*

\*\*\*\*

Potato soup/ „Afilla“ cress & peas foam\*

\*\*\*\*

Fillet of pikeperch/ turnips & Riesling foam\*

\*\*\*\*

Pink roasted saddle of veal/ „Serviettenknödel“  
& cream savoy cabbage\*

\*\*\*\*

Warm chocolate cake/ galliano cracknel parfait  
& stewed fruits\*

Additionally we serve:  
crusts bread with herbal butter\*

3 course menu EUR 37,00 per person

4 course menu EUR 42,00 per person

5 course menu EUR 49,00 per person

„EUROPE“

„Calzone of beef“/ black garlic/ cress  
& cherry tomato vinaigrette\*

\*\*\*\*

White beans soup/ chorizo & pepper\*

\*\*\*\*

Fillet of gilthead/ spaghetti/ braised baby fennel  
& „Bouchet“ mussel brew\*

\*\*\*\*

Steak of lamb shank/ tomato risotto/  
red mashed onions & eggplants\*

\*\*\*\*

Fig cake & ice cream of soft goat cheese\*

Additionally we serve:  
Brioche & Focaccia with salted butter\*

3 course menu EUR 37,00 per person

4 course menu EUR 42,00 per person

5 course menu EUR 49,00 per person

Our head chef René Bruno will also create  
a menu or buffet according to your wishes.

# Menüvorschläge/ Menu suggestions



## „AMERIKA“

Ceviche vom Seeteufel/ Passionsfrucht/  
Avocado & Koriander\*

\*\*\*\*\*

Kürbis-Chili-Süppchen & Cranberry\*

\*\*\*\*\*

Gebatene Jakobsmuscheln/ Quinoa/  
Chili & gelber Paprikaschaum\*

\*\*\*\*\*

Rosa gebratenes „Bavette“/  
Kartoffel-Rosmarin-Kuchen/ Blumenkohl  
& Perlzwiebeln\*

\*\*\*\*\*

Apple Pie/ Marshmallow  
& salziges Erdnuss-Eis\*

Dazu servieren wir:  
Brötchenkonfekt mit gesalzener Butter\*

3-Gang-Menü EUR 37,00 pro Person

4-Gang-Menü EUR 42,00 pro Person

5-Gang-Menü EUR 49,00 pro Person

## „ASIEN“

Gebackene Garnele/ Avocado/ Limette  
& Shiso\*

\*\*\*\*\*

Asiatische Consommé/ Rinderfilet/  
Shiitake-Pilzen & Zuckerschoten\*

\*\*\*\*\*

Buttermakrele, gratiniert mit Ingwer & Sesam/  
Edamame & Shimeji-Pilze\*

\*\*\*\*\*

Gebatene Entenbrust/ Jasminreis/ Pak Choi/  
Tamarinde & Sprossen\*

\*\*\*\*\*

Litschi im Sud vom grünen Tee  
& Kardamom-Crème\*

Dazu servieren wir:  
Naan Brot & Papadums mit Kräuterjoghurt\*

3-Gang-Menü EUR 37,00 pro Person

4-Gang-Menü EUR 42,00 pro Person

5-Gang-Menü EUR 49,00 pro Person

Gerne kreiert Ihnen unser Küchenchef  
René Bruno ein Menü oder Buffet ganz nach  
Ihren Vorstellungen.

## „AMERICA“

Ceviche of monk fish/ passion fruit/  
avocado & coriander\*

\*\*\*\*\*

Pumpkin chili soup & cranberry\*

\*\*\*\*\*

Roasted scallops/ quinoa/ chili  
& yellow pepper foam\*

\*\*\*\*\*

Pink roasted „Bavette“ beef/  
potato rosemary cake/ cauli flower  
& pearl onions\*

\*\*\*\*\*

Apple pie/ marshmallow  
& salty peanut ice cream\*

Additionally we serve:  
dinner roll with salted butter\*

3 course menu EUR 37,00 per person

4 course menu EUR 42,00 per person

5 course menu EUR 49,00 per person

## „ASIA“

Baked prawn/ avocado/ lime & shiso\*

\*\*\*\*\*

Asian consommé/ fillet of beef/  
shiitake mushrooms & sugar snaps\*

\*\*\*\*\*

Gratinated escolar with ginger sesame crust/  
„edamame“ & shimeji mushrooms\*

\*\*\*\*\*

Roasted breast of duck/ jasmine rice/ pak choi/  
tamarind & sprouts\*

\*\*\*\*\*

Lychee in brew of green tea  
& kardamom cream\*

Additionally we serve:  
Naan bread & papadums with herbal yoghurt\*

3 course menu EUR 37,00 per person

4 course menu EUR 42,00 per person

5 course menu EUR 49,00 per person

Our head chef René Bruno will also create  
a menu or buffet according to your wishes.