

# Speisekarte

## Vorweg

Salat vom Grillgemüse  
mit Kräuterpesto und Nüssen

€ 5,50

Karamellisierte Ziegenweichkäse  
an Salatbouquet  
mit Fruchtchutney

€ 6,50

Wildkräuter-Honigmelonensalat  
mit Serrano-Schinken  
und Burrata

€ 7,50

Tempura-Garnelen  
auf Salatvariation,  
Sojaglace

€ 9,50

## Suppen

Tomatencreme-Suppe  
Käse-Crumble und Pesto

€ 3,50

Consommé vom Rind  
mit Ravioli und Gemüsejulienne

€ 4,90

Hokkaido-Creme-Suppe  
Kokosschaum, und Zimt-Croû tons

€ 4,50

## Zwischengang

Steak von der Buttermakrele,  
Lauch-Risotto, Hummerbisque

€ 10,50

Brust vom Schwarzfederhuhn  
Kartoffel-Mousseline, Blattspinat

€ 11,50

Aglione und Olio von Pappardelle  
mit Tomaten-Concassé und Parmesan

€ 7,50

Jakobsmuscheln mit Zitronengras  
Kürbis-Risotto, Rieslingschaum

€ 11,00

## Hauptsächlich

Confierte Brust von Cherry Valley Ente  
mit Rahmwirsing, Thymiankartoffeln

€ 17,50

Kabeljaufilet auf der Haut gebraten,  
lackierter Duroc-Bauch, Schwarzbiersauce,  
Sellerie-Püree, Rosenkohl

€ 16,50

Rückensteak vom Black Angus  
Schalotten-Rotweinsauce, Röstgemüse,  
Rosmarinkartoffeln

€ 18,50

Filet vom Paderborner Landschwein  
Wurzelgemüse, Rotweinreduktion,  
Gratin dauphinoise

€ 17,00

Zweierlei vom Salzwiesenlamm,  
Jus mit Rosmarin-Speckbohnen,  
Süßkartoffelpüree

€ 22,00

## Dessert

Karamell-Crème mit Brownie  
Himbeer-Coulis

€ 5,90

Kürbiskernparfait  
mit Bourbon-Vanilleschaum

€ 4,90

Crème brûlée  
gebrannte Vanillecreme  
mit Cassis-Sorbet

€ 5,50

## Kaffeespezialität

Café Creme	€ 2,30
Cappuccino	€ 2,50
Espresso	€ 2,10
Doppelter Espresso	€ 3,00

## Unsere Spirituosen Auswahl für Sie

### Grappa aus dem Haus Nonino

Lo Chardonnay	41 % Vol	0,2cl	€ 3,50
Il Prosecco di Grappa	41 % Vol	0,2cl	€ 3,90

### Obstbrände

Williams Birne	40 % Vol	0,2cl	€ 2,60
Kirschwasser	40 % Vol	0,2cl	€ 2,60