



Grand 1904

VORSPEISEN

IKARIMI-LACHS MIT GURKE, SAUERRAHM UND DILLÖL	12,00
TATAR VOM RIND MIT VODKA, GURKE UND SAUERRAHM	14,50
CARPACCIO VOM OKTOPUS MIT TOMATEN-SALSA UND KRÄUTERN	12,50
ENTEN-RILLETES MIT ZWIEBELN, BOHNEN UND APFEL	12,00
SALAT VON DER BETE MIT WINTERRETTICH, HIMBEER-ESSIG UND BAISER	8,50

TAPASMENÜ

IKARIMI-LACHS MIT FENCHEL, ORANGE UND VINAIGRETTE
GEBRATENE GRÜNE PEPPERONI MIT MEERSALZ UND OLIVENÖL
GEZUPFTER MOZZARELLA MIT TOMATEN-SALSA
EINGELEGTE JAHRGANGSSARDINEN IN DER DOSE SERVIERT
ZITRONENHUHN MIT MAYONNAISE, SCHALOTTEN UND SCHNITTLAUCH
KARTOFFELN AUS DEM OFEN MIT MEERSALZ
KALAMATA-OLIVEN IM EIGENEN ÖL
CREMA CATALANA KLASSISCH SERVIERT
EINZELN 4,50 · ALS MENÜ 32,00

WEINEMPFEHLUNG

SAUVIGNON BLANC, TERRE DES ANGES
UND EINE FLASCHE MINERALWASSER
29,00

SUPPEN

KÜRBISSUPPE MIT TARTAR-GARNELEN, INGWER UND KÜRBISKERNÖL	8,50
ESSENZ VON DER TOMATE MIT EIERSTICH, WURZELGEMÜSE UND GRIESSNOCKEN	8,00

UNSERE KLASSIKER

FILET VOM RIND
IN PERGAMENT GEGART MIT WALDPILZEN
32,00

ENTE
AUS DEM OFEN IN ZWEI GÄNGEN
FÜR ZWEI PERSONEN · DAUER CA. 20 MINUTEN

ENTENBRUST
MIT EINGEWECKTEN CRANBERRIES
UND PÜREE VOM BLAUKRAUT

ENTENKEULE
AUF SCHWARZEN BELUGA-LINSEN UND BALSAMICO

29,00 PRO PERSON

HAUPTGÄNGE

GEBRATENER OSTSEELACHS MIT RISOTTO VOM KÜRBIS UND DILL	19,00
WEISSER HEILBUTT AUS DEM OFEN MIT ARTISCHOCKEN, TOMATEN, PINIENKERNEN UND FENCHELCRÈME	24,00
GEKOCHTER KALBS-TAFELSPITZ MIT WURZELGEMÜSE UND KÜRBISKERNÖL	19,00
HIRSCHKALBSRÜCKEN MIT GEFLÄMMTER BIRNE, ZWIEBEL UND NUSSERDE	24,00

3-GANG-MENÜ

ESSENZ VON DER TOMATE
MIT EIERSTICH, WURZELGEMÜSE UND GRIESSNOCKEN

GEBRATENER OSTSEELACHS
MIT RISOTTO VOM KÜRBIS UND DILL

CRÈME BRÛLÉE
VON DER TONKABOHNE MIT BROMBEEREN

29,00 PRO PERSON

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE VON DER TONKABOHNE UND BROMBEEREN	7,50
PISTAZIENCRÈME MIT HIMBEEREN, BAISER VON SCHOKOLADE UND PFIRSICH	9,50
FRISCHKÄSE-TARTE MIT MANGO, PASSIONSFRUCHT UND COOKIES	11,50