



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
SALAT VON DER BETE MIT WINTERRETTICH, HIMBEER-ESSIG UND BAISER	8,50

TAPASMENÜ

CARPACCIO VOM OKTUPUS
MIT FERMENTIERTEM KNOBLAUCH

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

BAUERNHUHN
MIT KAPERN, OLIVEN UND TOMATEN

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 IN 2 GÄNGEN
AUS DEM OFEN
FÜR ZWEI PERSONEN · DAUER CA. 20 MINUTEN

1. ENTENBRUST
MIT EINGEWECKTEN CRANBERRIES
UND SELLERIEPÜREE

2. ENTENKEULE
AUF TOSKANISCHEN 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

3-GANG-MENÜ

ESSENZ VON DER TOMATE
MIT EIERSTICH, WURZELGEMÜSE UND GRIESSNOCKEN

GEBRATENER OSTSEELACHS
MIT RISOTTO VOM KÜRBIS UND DILL

CRÈME BRÛLÉE
VON DER BLUTORANGE MIT ZITRONEN-THYMIAN-EIS

29,00 PRO PERSON

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE
VON DER BLUTORANGE MIT ZITRONEN-THYMIAN-EIS 7,50

MOUSSE VON DER SCHOKOLADE
MIT BIRNENRAGOUT UND INGWER 9,50

AUSWAHL VOM KÄSEWAGEN
ERLESENE SORTEN VON AFFINEUR WALTMANN 14,00