



# Grand 1904

## VORSPEISEN

IKARIMI-LACHS MIT ZWEIERLEI MELONE UND HIMBEER-ERDE	12,00
TATAR VOM HOLSTEINER RIND MIT GRÜNEM APFEL	14,50
CARPACCIO VOM OKTOPUS MIT TOMATEN-SALSA UND KRÄUTERN	12,50
SALAT VOM MATJES MIT SAUERRAHM, ZWIEBEL UND APFEL	12,00

## HAUPTGÄNGE

GEBRATENER OSTSEELACHS AUF TOMATEN-OLIVEN-RISOTTO	19,00
WEISSER HEILBUTT AUS DEM OFEN MIT SALAT VON FREGOLA	24,00
GEKOCHTER KALBS-TAFELSPITZ MIT WURZELGEMÜSE UND KÜRBISKERNÖL	19,00
KALBSRÜCKEN AUS DEM PIEMONT MIT GEFLÄMMTEN ZWIEBELN, GEFLÄMMTER BIRNE UND SELLERIEPÜREE	24,00

## TAPASMENÜ

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

## WEINEMPFEHLUNG

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

## UNSERE KLASSIKER

<b>FILET VOM RIND</b> IN PERGAMENT GEGART MIT WALDPILZEN 32,00
<b>ENTE</b> AUS DEM OFEN IN ZWEI GÄNGEN FÜR ZWEI PERSONEN · DAUER CA. 20 MINUTEN
<b>ENTENBRUST AUF GLASIERTEN TRAUBEN</b> MIT SELLERIE
<b>ENTENKEULE</b> AUF SALAT VON FREGOLA 29,00 PRO PERSON

## FLAMMKUCHEN

MIT SPECK, ZWIEBELN, CRÈME FRAÎCHE UND FRÜHLINGSCLAUCH	12,50
MIT PAPRIKA, ROTER ZWIEBEL UND OLIVEN	9,50

## SUPPEN

SCHAUMSUPPE VON JUNGEM FENCHEL UND TOMATE	7,50
ESSENZ VOM STEINPILZ MIT WURZELGEMÜSE UND GRIESSNOCKE	8,00

## SALATE

SALAT VON DER INKA-TOMATE MIT BÜFFELMOZZARELLA	8,50
CAESAR SALAT MIT PARMESAN	9,50

## DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE VON WEISSER SCHOKOLADE MIT GRAPEFRUITSORBET	7,50
LAUWARME SAUERRAHM-TARTE MIT PASSIONSFRUCHTSORBET UND ZITRONENGRAS-ESPUMA	9,50
KNUSPERPARFAIT MIT ZITRUS-RAGOUT UND KNUSPER-HIPPE	11,50