



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

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 SCHNITTCLAUCH
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

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 AUF GLASIERTEN TRAUBEN MIT SELLERIE
ENTENKEULE AUF SALAT VON FREGOLA 29,00 PRO PERSON

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

FLAMMKUCHEN

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

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE VON ZITRONENGRAS MIT ANANASSORBET	7,50
KIWITÖRTCHEN MIT MANGO UND CHILIERDE	9,50
ZWEIERLEI SCHOKOLADENSCHNITTE MIT HIMBEERE	11,50