

Vorspeisen / Tapas Petit Prince

Bestellen Sie 3 Tapas zum Preis von 32 € / Order 3 Tapas at € 32

Tapas 6 Gang Menü (Dessert nach Wahl) / Tapas 6 course menu (dessert of your choice) € 60

Parmaschinken (Menü)

Naanbrot | Portweinmelonen

Parma ham | Naan bread | Portwine melons

11 €

Gefüllte Avocado (Menü)

Kichererbsen | Soja | Balsamico

Filled avocado | chick-peas | soy | balsamic vinegar

9,50 €

Spinatsalat (Menü)

Trüffel | Joghurt | Meersalz

Spinach salad | truffle | yoghurt | sea salt

Als Tapas 9 € | als Vorspeise 16 €

Pochiertes Forellenfilet (Menü)

Forellenkaviar | Büffelmozzarella

Poached trout filet | trout caviar | buffalo mozzarella cheese

11,50 €

Gebratener Pulpo

Mango | Chili | Salzzitrone

Roasted pulpo | mango | chili | salt lemon

Als Tapas 12,50 € | als Vorspeise 25 €

Ofensellerie

Erbsenpüree | Kurkuma | Kartoffelchips

Oven celery | pea puree | turmeric | potato chips

10,50 €

Hirschmedaillon (Menü)

Aprikose | Rosmarinsud | Pfefferschokolade

Medallion of venison | apricot | rosemary brew | pepper chocolate

13,50 €

Kalbstatar

Birnenkompott | Ingwercrème

Veal tatar | pear compote | ginger cream

Als Tapas 13,50 € | als Vorspeise 26 €

Civiche-Lachs

Rote Zwiebeln | Sauce Rouille | Gurke

Ceviche salmon | red onions | sauce Rouille | cucumber

Als Tapas 12,50 € | als Vorspeise 22 €

Radieschen

Zucchini | Maiscrème | Meerrettich

Radish | zucchini | corn cream | horse raddish

9,50 €

Suppen

Tom Yum-Suppe

Garnele | Wurzelgemüse

Tom Yum soup | prawn | root vegetable

16 €

Rinderkraftbrühe

Markklößchen | gefüllte Flädle

Consommé | Bone marrow dumplings | filled pancake slices

16 €

Gelbe Linsensuppe

Falafel | Koriander

Yellow lentil soup | falafel | coriander

16 €

Fisch

Zanderfilet

Speck | Trauben | geschmorte Kartoffeln

Pikeperch | bacon | grapes | braised potatoes

42 €

Thunfisch

Quinoa | Ricotta | Mangochutney

Tuna | quinoa | ricotta cheese | mango chutney

48 €

Offener Raviolo

Lachs | Spinat | Pinienkerne | braune Butter

Open ravioli | salmon | spinach | pine seeds | brown butter

41 €

Fleisch

Iberico Kotelette

Rahmkartoffeln | Wasabikruste | Pata Negra

Iberico pork chop | cream potatoes | wasabi crust | pata negra

43 €

Lammhüfte

Erbsenpüree | geschmorter Chicorée | Balsamicotomaten

Lamb rump | pea puree | roasted Chicorée | Balsamic tomatoes

41 €

Kalbsfilet

Fevebohnen | Limette | Champignonrisotto

Veal filet | Feve beans | lime | champignon risotto

48 €

Getrübete Perlhuhnbrust

Bulgur | Sesam

Truffled guinea fowl breast | bulgur | sesame

43 €

Käse

Käseauswahl

Feigensenf | Früchtebrot

Selection of cheese | fig mustard | fruit bread

24 €

Desserts

Dampfnudel

Butterbrösel | Zitronen-Vanilleis

Steam dumpling | butter crumble | lemon-vanilla ice cream

17 €

Gefüllte Nudelblätter

Topfenmousse | Kirsch Espuma

Filled pasta sheets | curd mousse | cherry espuma

17 €

Rotweinbirne

Biskuit | Rieslingcrème | Mandeln

Redwine pear | biscuit | Riesling cream | Almonds

17 €

Zu unseren Desserts servieren wir Ihnen hausgemachte Pralinen.
We serve homemade chocolates with our desserts.

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fragen Sie bitte unser Servicepersonal nach unserer Allergienkarte.

If you have allergies or intolerances, please ask our service staff for our allergen card.