

VORSPEISEN

Bunter Sommersalat mit Estragonessig-Dressing,
Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebellauch, Croutons
und 3 Black Tiger Garnelen

17 / 8 ohne Garnelen

Gebackener Kalbskopf und gebratenes Kalbsbries
mit marinierten Pfifferlingen, Kaperncreme
und Wildkräuter

18

Scheiben vom Wildlachs mit Ponzu mariniert,
grüner Spargelsalat mit Wakame-Algen & Sesam,
Chili-Mayonnaise und Sprossen

16

- Bouillabaisse -

Variation von Jakobsmuschel, Pulpo, Garnele & Rotbarbe
mit Fenchel, Safrangelee und Sauce Rouille

20

Pfifferlingcremesuppe mit Semmelknödelchen

9

Brunnenkresseschaumsuppe mit Black Tiger Garnelen

12

PASTA & VEGGIE

Kichererbsen-Bällchen auf Blattspinat, mit Kichererbsen, Aprikosen,
Zitronen, geröstete Mandeln & Sesam, Kurkuma-Reis

22

Ricotta-Ravioli in Lavendel- Beurre Blanc, Pfifferlinge, grüner Spargel
und gebratene Black Tiger Garnelen

26 / 23 ohne Garnelen

FLUSS & MEER

Atlantik-Steinbeißer mit Artischocken, Cherry-Tomaten,
Thymian-Beurre Blanc und Röstkartoffeln

28

Gegrillter Schwertfisch mit würziger Chili-Limetten-Butter,
Paprika-Zucchini-Gemüse, Chimichurri und frittierte Yuca
(Schwertfisch ist inneren glasig gegart)

30

Bretonischer Seeteufel auf gebratenem grünem Spargel,
Spargelflan, Cremolata und Zitronen-Risotto

32

LAND & LUFT

Kalbsrücken mit weißem Pfirsich gratiniert, Lavendel-Beurre Blanc,
Steinpilze, Wild-Brokkoli und Ricotta-Ravioli

30

Schnitzel aus der Rehkeule mit Mandeln paniert, Sommertrüffelbutter,
Rübchen und „Odenwälder Weck“

29

Brust vom Marensin-Huhn -Kap Malay-
auf Blattspinat, mit Kichererbsen, frischen Aprikosen,
Zitronen, geröstete Mandeln & Sesam, Kurkuma-Reis

26

- Surf & Turf -

Rinderfilet mit Langoustino,
Sizilianische Caponata, Rotweinjus und Rosmarin-Kartoffeln

38/34 ohne Langoustino