

Menü

Asiatische Ente im Knuspermantel mit Mango-Spitzkohlsalat
Asian Duck coated in dough with mango cabbage salad

Cremesuppe von gelben Mungobohnen
mit Balsamico und geröstetem Tramezzini
Cream soup of mung bean with balsamic and roasted Tramezzini

Gefülltes Kalbsschnitzel mit Allgäufrischkäse und Lilakartoffeln,
Rotweinjus und Kohlrabi
**Escalope of veal filled
with cream cheese, kohlrabi and purple potatoes**

Birne ‚Helene‘ modern Art
Pear ‚Helene‘ modern Art‘

52,00 € 4 Gänge

Vorspeisen/Starters

€

Knusprige Calzone gefüllt mit Lilakartoffeln, Parmesancreme
und Rucola 13,50
**Crispy calzone filled with purple potatoes, parmesan cream
and rocket**

Asiatische Ente
im Knuspermantel mit Mango-Spitzkohlsalat 15,50
Asian Duck coated in dough with mango cabbage salad

Gebeizter Orangen Kardamon Lachs
mit Saiblingskaviar Schmand und Reibepätzchen 17,50
**Pickled orange cardamon with salmon Char caviar
sour cream and potato pancakes**

Suppen / soups

€

Cremesuppe von gelben Mungobohnen
mit Balsamico und geröstetem Tramezzini 9,00
Cream soup of mung bean with balsamic and roasted Tramezzini

Bei Unverträglichkeiten oder vegetarischen/veganen Speisewünschen, kontaktieren Sie bitte unser Servicepersonal.
Should you have any specific dietary requirements, please contact our service staff

Zwischengänge / middle course €

Orientalisches Ragout vom Kaninchen
in der Blätterteigpastete
Oriental rabbit ragout with in pastry pie 14,50

Waldpilzrisotto mit Schluppen und Parmesanchip
Mushroom Risotto with spring onions and parmesan chip 16,50

Fischgerichte / fish €

Gegrillte Sea Watergarnelen
mit Kanarischer Mojo Creme, Kartoffelscheiben
und gefüllter Paprika
**Fried prawns with canarian MOJO Cream, potato slices
and filled bell pepper** 25,50

Lackierter Butterfisch
mit Zitronenöl und Linsengemüse
in weißem Balsamico Rahm
**Lacquered butterfish
with lime oil and lentil vegetables in balsamic cream** 26,00

Geflügel/poultry

Beelitzer Maispouardenbrust
mit Erdnuss Chilli, grüner Reiskruste und Thai Gemüse im
Strudelblatt
**Corn poularde with peanut-chilli, green rice crust
and Thai vegetables coated in swirl leaf** 24,50

Fleischgerichte / meat €

Wiener Schnitzel vom Kalb
mit lauwarmen Pellkartoffelsalat
Escalope of veal with lukewarm potato-salad Klein/small 19,00
Groß/big 25,00

Rinder Tafelspitz
mit Apfel Meerrettich Sauce und Bouillon Kartoffeln
**Prime boiled beef
with apple horseradish sauce and bouillon potatoes** 24,50

Filetspitzen in Steinpilz-Kräutersaitlingenrahm
mit Appenzeller Kartoffelrösti
**Filet stripes in king oyster mushroom-porcini cream
and hash brown** 26,50

Dessert €

Himbeersorbet mit Winzersekt
Raspberry sorbet with sparkling wine 9,50

Halbflüssiger Schokoladenkuchen
mit Milchmädchensauce und Creme Eis
**Chocolate lava cake
with concentrated milk and ice cream** 11,50

Birne ‚Helene‘ modern Art
Pear ‚Helene‘ modern Art‘ 11,00

Gratinierter Ziegenfrischkäse mit Feigensenf
**Fresh goat cheese , au gratin‘
with with fig mustard** 13,50

Bei Unverträglichkeiten oder vegetarischen/veganen Speisewünschen, kontaktieren Sie bitte unser Servicepersonal.
Should you have any specific dietary requirements, please contact our service staff