

Vorspeisen

Spargel Panna Cotta

Wildkräuter | Himbeeren | Miso Vinaigrette
knuspriger Spargel
18.50

Pre Rigor Edellachs

nach alter Hausrezeptur gebeizt
Passionsfrucht | grober Senf | Kerbel | Sonnenblumenkerne
24.00

Prosciutto di Parma

30 Monate gereift | als Creme, natur und knusprig | Burrata
gegrillte Wassermelone | Pumpernickel
22.50

Hausgemachte Tagliatelle

aglio e olio | Bottarga vom Yellowfin-tuna | Kirschtomaten
gebratene Jakobsmuscheln
Klein 22.50 | Groß 29.00

Suppe

Spargelcremesuppe

mit Spargeleinlage | Arancino | Mortadella | Pistazie
17.50

Hauptspeisen



Frischer Deutscher Stangenspargel

vom Spargelhof Simmet | Petersilienkartöffelchen

Sauce Hollandaise Portion 22.00

zusätzlich auf Wunsch mit

kleinem Wiener Kalbsschnitzel 15.00

kleinem Black Angus Rinderfilet 19.00

kleinem Bretonischen Steinbuttfilet 21.00

30 Monate gereifter Parma Schinken auf unserer Berkel Maschine frisch
geschnitten 15.00

der achtarmige gegrillter Pulpo

Krake, Oktopus oder auch Pulpo genannt

Bärlauch Risotto | kandierte Amalfi Zitrone

Kerne Cracker

34.50

Bretonischer Steinbutt

Kaviar Beurre Blanc | geröstete Süßkartoffel Creme | Pak Choi

Venus Muscheln | Schmorgurken

43.00

Menü

Gruß aus der Küche

Pre Rigor Edellachs

nach alter Hausrezeptur gebeizt

Passionsfrucht | grober Senf | Kerbel | Sonnenblumenkerne

Spargelcremesuppe

mit Spargeleinlage | Arancino | Mortadella | Pistazie

Unsere Kalbsbäckchen

24 Stunden sanft geschmort | Kartoffelpüree | Frühlingsgemüse

Portweinjus

Erdbeermousse

Erdbeerragout | Erdbeerchip | Nutella Erde | Basilikumsorbet

oder

Kleine Käseauswahl

hausgemachtes Chutney | Früchtebrot | Grappatrauben

4 Gang Menü 76.00

ohne Spargelcremesuppe 66.00

korrespondierende Weinbegleitung 39.00

darf 's zum Abschluss etwas Süßes sein

Parfait von der Kokosnuss

Mandel Biskuit | Cassisgel | Minze Baiser

15.50

Erdbeermousse

Erdbeerragout | Erdbeerchip | Nutella Erde | Basilikumsorbet

16.00

frisch abgedrehtes Sorbet des Tages

mit Wodka oder Cremant d'alsace brut am Tisch aufgegossen

13.00

Affogato

hausgemachtes Vanilleeis | Espresso | Amaretto

12.00

"unser Konsul Speziale"

Drei süße Köstlichkeiten aus unserer Patisserie

mit Espresso oder Kaffee

17.00

"unser Konsul Italiano"

Eine süße Köstlichkeit aus unserer Patisserie mit Espresso oder Kaffee

und ein Glas Grappa Riserva

15.00

Kleine Käseauswahl

hausgemachtes Chutney | Früchtebrot | Grappatrauben

17.00

Gemäß EU-Verordnung zur Information der Verbraucher über Lebensmittel vom 13. Dezember 2014, weisen wir darauf hin, dass in unseren Gerichten auch Produkte verarbeitet sein können, die Ei, Sesam, Soja, Milch, Sellerie, Getreide, Senf, Fisch, Erdnüsse, Krebstiere, Schalenfrüchte, Weichtiere, Schwefeldioxid und Lupinien enthalten.