

## *Vorspeisen*

### **Unser hausgebeizter Pre Rigor Edellachs**

Passionsfrucht | knusprige Kartoffelwürfel | Senfkaviar | Kerbel  
22.50

### **Salat von grünem und weißem Stangenspargel**

Knuspriger Parma Schinken | Granatapfel  
geröstete Cashewkerne | Morchel Espuma  
21.00

### **Zweierlei Lisdorfer Knollensellerie**

Carpaccio und als Flan | Portwein-Cranberries | Silberzwiebeln  
Pumpernickel | geräucherte Mandeln  
18.50

### **Selbstgemachte Tagliatelle**

Frische schwarze Sommertrüffel | Chips von gereifter Grana Padano  
Klein 24.50 | Groß 29.50

### **Tiroler Rote Beete Knödel**

Rahmspinat | Kirschtomaten | Chips von gereifter Grana Padano  
Klein 19.50 | Groß 26.00

## *Suppen*

### **Samtiges Spargelcremesüppchen**

Hummerravioli | Hummerschaum | Schnittlauch  
18.50

# Hauptspeisen



## **Frischer Deutscher Stangenspargel**

vom Spargelhof Simmet | ca. 220 gr. geschält  
Petersilienkartöffelchen | Sauce Hollandaise oder Süßrahmbutter  
Portion 22.00

## **ZUSÄTZLICH AUF WUNSCH MIT .....**

kleinem **Wiener Kalbsschnitzel** 18.00

kleinem **Black Angus Rinderfilet** 28.00

kleinem **Bretonischen Seeteufelfilet** 24.00

## **24 Monate DOP gereifter Parma Schinken**

auf unserer Berkel Maschine, frisch geschnitten 16.00

**Prosciutto al Rosmarino**, saftiger Grillschinken 14.00

\*\*\*\*\*

## **Glasierte Kalbsleber Berliner Art**

Kartoffel-Sahnepüree | karamellisierte Äpfel  
Röstzwiebeln | Balsamico Jus  
32.00

## **Fangfrisches Seesaiblingsfilet**

knusprig auf der Haut gebraten | Kräuterrisotto | grüner Spargel  
Eismeergarnelen | Zitronen-Beurre Blanc  
34.50

# Menü

## Gruß aus der Küche

\*\*\*

### Salat von grünem und weißem Spargel

Knuspriger Parma Schinken | Granatapfel  
geröstete Cashewkerne | Morchel Espuma

\*\*\*

### Samtiges Spargelcremesüppchen

Hummerravioli | Hummerschaum | Schnittlauch

\*\*\*

### Fangfrisches Seesaiblingsfilet

knusprig auf der Haut gebraten | Kräuterrisotto  
grüner Spargel Eismeergarnelen | Zitronen-Beurre Blanc

\*\*\*

### Variation von Rhabarber und Erdbeere

Rhabarberkuchen | Erdbeer Coulis | Erdbeereis | Minzbaiser geröstete  
Pinienkerne

**oder**

### Kleine Käseauswahl

hausgemachtes Chutney | Früchtebrot | Grappa-Trauben

**85.00**

ohne Zwischengang **75.00**

Das Menü servieren wir ausschließlich **ohne** Änderungen!

**Unsere korrespondierende Weinbegleitung 39.00**

# *darf 's zum Abschluss etwas Süßes sein*

## **Variation von Rhabarber und Erdbeere**

Rhabarberkuchen | Erdbeer Coulis | Erdbeereis | Minzbaiser geröstete  
Pinienkerne  
17.00

## **Callebaut Mousse au Chocolat**

Himbeere | Kokosbiskuit | Kokos Chips | Milchkaramell Eis  
17.00

## **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  
16.00

## **Kleine Käseauswahl**

hausgemachtes Chutney | Früchtebrot | Grappatrauben  
17.00