

## **Chef Menü**

**Tatar von Yellow Fin Tuna & gedämpftes Garnelen Gyoza**  
Daikon-Rettich / eingelegte Lotuswurzel / eingelegter Ingwer / Wasabi **\*20**

\*\*\*

**Karotten-Orangen-Ingwer-Cappuccino**  
mit Yakitori-Spieß von der Poularden Brust **\* 10**

\*\*\*

**Crispy gebackene Black Tiger Tempura Garnele**  
auf Bärlauchrisotto **\* 20**

\*\*\*

**Kalbsrücken mit Morchelsauce**  
Spargelgemüse / Dauphinekartoffeln **\*45**

\*\*\*

**Tiramisu**  
Kaffee-Rahmeis / Erdbeer-Salat **\*12**

**\*Kennzeichnungen gelten als a la Carte Preise**

**Menüpreis 5 Gänge p:P. 84**

## **Salate & Vorspeisen**

### **Marktfrische Blattsalate**

Balsamico-Senfdressing / Kirschtomate /  
Salatgurke / Croutons **7,9**

\*\*\*

**Caesar Salad klassisch angemacht** **12**  
mit 3 gebratenen Black Tiger Garnelen **21**

\*\*\*

### **Burrata**

Tomatenmarmelade/ Basilikumpesto /  
Parmesan Chip **14,9**

\*\*\*

### **Hausgebeizter Island Lachs**

Reibeküchlein / Sahnemeerrettich **16**

\*\*\*

### **Sashimi von Yellow Fin Tuna**

Wasabi / Sojasauce / Ingwer / Wakame / Asiamayonnaise **20**

\*\*\*

### **Tatar vom Rind klassisch mariniert**

Schalotten / Kapern / Essiggurke / Sardelle / Tabasco / Eigelb  
Trüffelsenf & Ketchup / Reibeküchlein **100 g 19**

\*\*\*

### **Vitello Tonato & pochiertes Landei**

Rosa gegarte Kalbsrückenscheiben mit Thunfischsauce **16**

### Spargelgerichte

**Lauwarmer Spargelsalat**  
hausgebeizter Lachs und Morcheln **20**

\*\*\*

**Salat von Spargelspitzen**  
Erdbeere / Grönlandshrimps / Cocktailsauce **18**

\*\*\*

Zu allen Spargel-Hauptgerichten servieren wir Salzkartoffeln,  
Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter

**Portion Schrobenshausener Stangenspargel 250 g 25**

**Portion Stangenspargel mit Morcheln 30**

**Portion Stangenspargel mit Wiener Schnitzel 39**

**Portion Stangenspargel mit Rinderfilet 49**

**Portion Stangenspargel mit gebratenem Island Lachsfilet 42**

## Hauptgerichte

### Gesottener Rinder Tafelspitz

Merrettichsauce / frischer Kren / Gartengemüse / Salzkartoffeln **26,9**

\*\*\*

### Wiener Schnitzel aus dem Kalbsrückem

warmer Kartoffel-Gurken-Salat / Zitrone / Preisbeeren **32,9**

\*\*\*

### Mai-Scholle nach Finkenwerder Art

Limettenscheiben / ausgelassener Speck / Salzkartoffeln /  
kleine Salatbowl **26,9**

\*\*\*

### Ganze Seezunge nach Müllerin Art gebraten

Braune Butter/ Salzkartoffeln / Blattspinat **49**

## Vegetarische Gerichte

### Spaghetti

mit Bärlauch-Cremesauce / geriebener Parmesan **12**

### Auf Wunsch

mit 4 gegrillten Black Tiger Riesengarnelen **28**

\*\*\*

### Bärlauch Risotto

gezupfter Büffelmozzarella / confierte Kirschtomate **15,9**

### Auf Wunsch

mit 4 gegrillten Black Tiger Riesengarnelen **31,9**

\*\*\*

### Thailändisches gelbes Curry

Basmatireis / knackiges Gemüse **20,9**

### Mit Rinderfiletsreifen

**34**

## Dessert`s

**Affogato**  
Vanillerahmreis / Espresso-Aufguss **7,9**

\*\*\*

**Hausgemachtes Eis & Sorbet nach Tagesangebot**  
Kugel **4,9**

\*\*\*

**Creme Brulèe**  
& Zitronensorbet **10**

\*\*\*

**Gebackene Apfelkücherl**  
Vanilleeis / Schlagsahne **8,5**