

**Liebe Gäste und Freunde,
Beachten Sie bitte unsere neuen Ruhezeiten:
Dienstag & Mittwoch ganztägig
und Sonntagabend.**

**Ab sofort servieren wir Ihnen auch Samstag mittags
ein kulinarisches 3 Gänge Menü zur Auswahl
(außer Sonntag mittag) € 42.00**

**AM MUTTERTAG MITTAGS GEÖFFNET
PFINGSTSONNTAG & PFINGSTMONTAG MITTAGS GEÖFFNET**

**Betriebsferien 2024
Sommerurlaub 01.08.2024 - 21.08.24**

Komplette Speisekarte

vorspeisen

OCHSENHERZ

gereifte oxsenherztomate | mozzarella di bufalacampana
brotchips | rucolapesto | geröstete pinienkerne - 19.50

ARGENTINISCHE ROTGARNELEN & JAKOBSMUSCHEL

erbsencreme | pommesdauphine | kumquats - 25.50

ONSEN-EI MIT TRÜFFEL

zartes kohlrabigemüse | junger blattspinat
gehobelter perigordtrüffel | topinamburchips - 22.00

DEUTSCHER SPARGEL

weißer stangenspargel | parma flädli mantel | saucehollandaise - 21.00

suppen

KOHLRABI

cremesuppe | hausgemachte lachstortellini | kartoffelchips | lauchöl - 14.50

hauptspeisen

CHAROLAIS RINDERFILET

gebratene gänseleber | perigordtrüffeljus | sellerie | pommesdauphine - 44.00

ZWEIERLEI VOM KALB

kalbsrücken & kalbsbries | 3 erlei urkarotte | spitzmorchelrahm | tobinambur - chips - 36.00

STANGENSPARGEL

weißer deutscher stangenspargel | saucehollandaise
kleines wienerschnitzel | petersilienkartoffeln - 32.00

ODER

weißer deutscher stangenspargel | 24 Monate gereifter parmaschinken
mit der berkelschwungradmaschine im restaurant aufgeschnitten - 29.00

DORADE ROYAL

in meersalzbutter gebraten | glaciierter spitzkohl
kartoffel - senf - pürée | pernodschaum - 33.00

NORDSEE PLATTFISCH

steinbutt - filet in meersalzbutter gebraten | zitronen-sellerie-pürée
grüner spargel | radieschen-sellerie-vinaigrette | parmaschinkenchips - 36.00

HAUSGEMACHTE GNOCCHI

von erntefrischem basilikum | junger parmesan | tomatensugo | oliventapinade - 21.00

... darf's zum abschluss was süsses sein?

hausgemachtes parfait vom rhabarber | eingelegter rhabarber | milchkaramel - 15.00

ALLGÄUERQUARKMOUSSE

ragout von der flugmango & ananas | löffelbiscuit - streusel - 14.00

frisch abgedrehtes sorbet des tages im glas serviert
am tisch aufgegossen mit wodka oder mit cremant d'alsace brut - 11.50

AFFOGATO köstliches espresso dessert | vanilleeis | espresso | amaretto - 11.00

"unser konsul speziale"

espresso oder kaffee mit 3 süßen köstlichkeiten aus unserer patisserie - 11.50

"unser konsul italiano"

espresso oder kaffee mit einer süßen köstlichkeit aus unserer patisserie
und ein glas GRAPPA RISERVA - 13.00

käseteller | grappatrauben | chutney | fruchtebrot & rahmbutter - 15.00