



Menü

Primo

Jamon Iberico, Cebo 16-20 Mon., € 17
80 gr. | Pata Negra Hinterschinken

Affettato € 14
*San Daniele | Italienischer Aufschnitt |
Taggiasca Oliven*

Pfifferlingsessenz € 13
vegetarisch € 10
Panchetta | Pfifferlinge | Wildkräutersalat

Black Tiger Gambas € 12
Crostini | Öl | Knoblauch | Chilimayo

Kalbstatar € 14
Shiso | Joghurt | Brot | Kräuteröl

Secondo

Kalbsfilet (Peters Farm) € 26
Kartoffelpüree | Kirsch | Feta | Rucola

Seeteufel € 27
Möhre | Reischips | Soya | Sesam | Kräuter*

Gnocchi € 15
Gorgonzola | Birne | Schalotten | Walnuß

KULT+GENUSS Surf&Turf Burger € 26
*Rinderhack | Hummer | Safranmayo |
Kartoffeln*

Wildkäutersalat € 14
Salat | Taleggio | Nüsse | Feigen*

Carne

Rinderfilet – 200 gr € 32

Entrecôte – 350 gr € 36

Black Angus Flank Steak – 200 gr € 24

Kleines Roastbeef mit einer Beilage € 20

Beilagen

Mediterranes Gemüse € 4

Drillinge € 4

Wildkräutersalat | Parmesan € 5

Dessert

Nougatmousse € 9

Lemon Baiser | Minzeis

Eis/Sorbet € 5

2 Kugeln nach Wahl

Affogato € 6

Bourbon Vanille Eis | Espresso

*Salat und Mini Gemüse von "2 Morgen Land"

Lokaler Anbau an der Niersaue. Noch frischer,
leckerer, und regionaler geht's nicht!

Eis und Sorbet aus eigener Produktion

Kaffeespezialitäten aus eigener Röstung

Alle Preise enthalten 5% MwSt.
Speisekarte 9.0 gültig ab 03.09.2020