



**ABHOLUNG täglich von 11.30 Uhr-14.00 Uhr und von 18.00 Uhr-20.00 Uhr**  
**(Last Order 13.30 Uhr / 19.30 Uhr)**

Name: \_\_\_\_\_ Telefon: \_\_\_\_\_  
Datum: \_\_\_\_\_ Uhrzeit: \_\_\_\_\_

EUR

**VORSPEISE kalt**

<b>CARPACCIO</b> vom Rind mit Olivenölm Marinade, Parmesan, Salat	15.--
<b>TIEFSEE-SALZWASSERGARNELEN</b> auf asiatischem Glasnudelsalat, Kokos-Tandoorisauce	29.--
<b>AUSTERN- Fines de Claire</b> mit Himbeervinaigrette, Zitrone und Pumpernickel 6 Stück	26.50
<b>Pescaccio vom LACHS</b> mit Spargel vinaigrette und Panna Cotta von Grüner Sauce, Wachtelei, Spargelsalat	18.--
<b>DESIETRA– Fuldaer CAVIAR – malossol – 30 g Gläschen vom „Weißen Stör“</b> mit Schmandnocke und Pellkartoffeln	49.--
<b>vegetarisch: GEMÜSE-SUSHI im PANKOMANTEL</b> auf Zucchinihutney, Ingwer, Wasabi	16.--

**SUPPE**

<b>HUMMERbisque</b> - unser Klassiker	13.--
<b>BÄRLAUCH-SPARGEL</b> creme	10.--
<b>KRAFTBRÜHE</b> mit Kräutertalern	9.--



**EDELWEISS..... heimische Ernte**

Port. **DEUTSCHER STANGENS-PARGEL** mit Petersilienkartoffeln,  
zerlassener Butter oder Schnittlauchmousseline

**EUR 21,50**



**gerne servieren wir Ihnen dazu:**

Steinbuttfilet .....	<b>25,00</b>
Kalbsschnitzel .....	<b>8,50</b>
Rinderfilet „Lady’s Cut“ mit Kräuterkruste.....	<b>25,00</b>

**HAUPTGERICHTE**

<b>ISLAND-KABELJAUFILLET</b> auf Bärlauchnudeln, Kirschtomatenragout	28.--
<b>LACHSMEDAILLON</b> auf Spargelragout, Kräutersauce, Reis	27.--
<b>LAMMCARRÉ</b> unter der Kräuterkruste mit Thymiansauce, Bohnen und Rissoléeskartoffeln	45.--
<b>BACKHENDL</b> vom Stubenküken mit Gurken-Kartoffelsalat, Grüne Sauce	29.--
<b>Beefsteak „TATAR“</b> .....wie es unser Küchenchef liebt, 180 Gramm	29.--

**MAISPOULARDENBRUST & TIEFSEE-SALZWASSERGARNELEN**

auf geWOKtem Chili-Spargel, Garam-Masalasauce

32.--

<b>TAFELSPITZ</b> mit Meerrettichsauce, Petersilienkartoffeln und Salat	19.--
<b>SCHNITZEL „PANKO“</b> vom Kalbsfilet, Rissoléeskartoffeln, Preiselbeeren, Salat	20.--
<b>RINDERFILET</b> unter der Rotweinhaube mit Pfeffersauce, Gemüse und Kartoffelgratin	35.--
<b>FILETSPITZEN</b> – in Meaux-Senf sauce mit Pasta, Gemüse	25.--
<b>vegetarisch: geräucherter TOFU</b> in Sesam gebraten, Chili—Spargel und Garam-Masalasauce, Reis	20.--

**DESSERT**

Coupe <b>ARMAGNAC</b> - Vanilleeis, Armagnacpflaume, Sahne	10,50
Coupe <b>CLARA HASKILL</b> – Pistazieneis mit Eierlikör, Baiser, Sahne	10,50
Valrhona- <b>SCHOKOLADENMOUSSE</b> mit frischen Beeren, Haselnusscrumble	12.--
<b>GEEISTER FRANKFURTER KRANZ</b> mit marinierten Erdbeeren	14.--
<b>ROTE BEERENGRÜTZE</b> mit Vanilleeis und Vanillesauce	8.50