

## **DAS CHECK INN TEAM**

### Heißt Sie Herzlich Willkommen

#### **IM GASTRAUM**

Vilune Proskinaite

Alessandro | Jens  
Kevin | Oksana

#### **IN DER KÜCHE**

Arnaldo Carbonell Delgado

Muhhareem | Florian  
Edz | Hamayon

#### **UNSER SUPPORT TEAM IM HINTERGRUND**

Kassandra Bindel  
Andreas Pöhler

„Das Geheimnis des Genießens  
liegt nicht nur in gutem Essen und feinem Wein,  
sondern in Menschen, die es mit Herz zubereiten und servieren.“

## **MENU**

---

## TAPAS TASTING MENÜ

Lernen Sie an einem Abend alle unsere neuen Speisen kennen!

### VORSPEISEN

---

#### **Sanft eingekochte Ochsenschwanzessenz**

Mini-Maultaschen mit Ochsenschwanzfüllung | Gepickelte rote & gelbe Bete | Kresse

#### **Trüffelpommes**

Trüffelmayonnaise | Frischer schwarzer Trüffel | Schnittlauch

#### **Tatar vom argentinischen Rind**

Mini-Wachtelpastete | Crème fraîche | Eigelbcrème | Senfkaviar | Frittierte Kapern

### HAUPTSPEISEN

---

#### **Sous vide gegarte Rinderrippe**

Demi-glace | Kartoffelgratin | Gebratener Babybrokkoli

#### **Gebratenes Lachsfilet**

Beurre Blanc mit Spinat | Karotten-Kohlrabiragout | Forellenkaviar | Rice Crisp

#### **Schwäbischer Zwiebelrostbraten**

Rotweinjus | Butterspätzle mit Schmelze | Röstzwiebeln

#### **Tagliolini aus dem Parmesanlaib**

10 Monate gereifter Grana Padano | Sahne | Frischer schwarzer Trüffel

#### **Szegediner Sauerkraut mit goldbraun gebackenem Tofu**

Kartoffelwürfel | Paprika | Sojajoghurt | Frittierter Rucola | Rauchsatz | Petersilienöl

### DESSERTS

---

#### **Leichte Kokos-Verführung „Dulce de Leche“**

Vanilleeis | Kondensmilch | Karamellisierte Kokosflocken | Maldon Salz | Zimt | Limette

#### **Lauwarmer Schokoladen-Lavakuchen**

Vanilleeis | Beeren | Macaron | Schokoladensoße | Minze

**6 TAPAS 59,00 €    -ODER-    10 TAPAS 89,00 €**

## VORSPEISEN

- Tatar vom argentinischen Rind** 21,00 €  
Baby Leaf Salat | Crème fraîche | Eigelbcrème | Senfkaviar | Frittierte Kapern
- Sanft eingekochte Ochschwanzessenz** 14,90 €  
Mini-Maultaschen mit Ochschwanzfüllung | Gepickelte rote & gelbe Bete | Kresse
- Bio-Blättle Salat mit Avocado** 9,90 €  
Geröstete Sonnenblumenkerne | Gurke | Kirschtomaten | Paprika | Radieschen | Balsamico-Honig-Senf-Dressing
- Zarter karamellierter Ziegenkäse auf Apfelchutney** 16,50 €  
Pinienkerne | Buttermilch Vinaigrette | Thymianöl | Brotchip | Orange
- Trüffelpommes** 15,90 €  
Trüffelmayonnaise | Frischer schwarzer Trüffel | Schnittlauch

## HAUPTSPEISEN

<b>Argentinisches Rinderfilet (200g) mit Café de Paris Butter</b> Mediterranes Grillgemüse   Rosmarinkartoffeln	46,50 €
<b>Hausgemachte Spinatknödel</b> Pilzrahmragout   Geriebener Bergkäse	25,00 €
<b>Schwäbischer Zwiebelrostbraten (180g)</b> Rotweinjus   Butterspätzle mit Schmelze   Röstzwiebeln	34,00 €
<b>Wiener Schnitzel vom Kalb</b> Preiselbeermarmelade   Pommes   Zitrone	29,90 €
<b>Gefüllter Schweinebauch aus der Region - zart geschmort</b> Püree vom violetten Blumenkohl   Radieschen   Babybrokkoli   Thymianjus	28,00 €
<b>Irische Rinderrippe (250g) -John Stone- sous vide gegart</b> Demi-glace   Kartoffelgratin   Gebratener Babybrokkoli	37,00 €
<b>Safranrisotto mit gebratenen Jakobsmuscheln</b> Grüne Erbsen   Balsamicoperlen   Grana Padano	31,90 €
<b>Gebratenes Lachsfilet</b> Beurre Blanc mit Spinat   Karotten-Kohlrabiragout   Forellenkaviar   Rice Crispies	29,90 €
<b>Tagliolini aus dem Parmesanlaib</b> 10 Monate gereifter Grana Padano   Sahne   Frischer schwarzer Trüffel	29,90 €
<b>Szegediner Sauerkraut mit goldbraun gebackenem Tofu</b> Paprika   Sojajoghurt   Frittiertes Rucola   Rauchsatz   Petersilienöl   Kartoffelwürfel	25,00 €

## DESSERTS

<b>Leichte Kokos- Verführung „Dulce de Leche“</b>	11,50 €
Vanilleeis   Kondensmilch   Karamellisierte Kokosflocken   Maldon Salz   Zimt   Limette	
<b>Lauwarmer Schokoladen-Lavakuchen</b>	14,80 €
Vanilleeis   Beeren   Macaron   Schokoladensoße   Minze	
<b>Pistazieneis</b>	10,50 €
Sizilianisches Olivenöl   Maldon Salz   Pistazienkerne	
<b>Zweierlei Fruchtsorbet</b>	8,50 €
Beeren   Minze	
<b>Erfrischender Lime- Cheesecake</b>	10,50 €
Butterkeks-Crumble   Frischkäse   Yuzugel   Vanille   Mandelkrokant   Zitronensaft   Limette	

## DESSERT DRINKS

<b>Espresso Martini</b>	12,90 €
Vodka   Espresso   Kahlua	
<b>Affogato</b>	6,50 €
Vanilleeis   Espresso   Kaffeekeks	