

DAS CHECK INN TEAM

Heißt Sie Herzlich Willkommen

IM GASTRAUM

Vilune Proskinaite

Alessandro | Jens
Jenny | Kevin

IN DER KÜCHE

Arnaldo Carbonell Delgado

Muhharem | 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

SAISONALES MENÜ

Feine Frühlingsserichte rund um den deutschen Stangenspargel!

VORSPEISE

Spargelsuppe 10,50 €
Hausgemachte Spargel-Gyoza | Bärlauch-Espuma | Petersilienöl

HAUPTSPEISEN

Risotto mit weißem & grünem Spargel 25,00 €
Basilikumpesto | Balsamicoperlen

Argentinisches Rinderfilet (200g) mit weißem & grünem Spargel 45,00 €
Chimichurri | Kartoffelgratin | Sauce Bearnaise

DESSERT

Zweierlei Fruchtsorbet 8,50 €
Beeren | Minze

3 Gang Menü mit Risotto 39,00 €

3 Gang Menü mit Rinderfilet 59,00 €

TAPAS TASTING MENÜ

Lernen Sie an einem Abend alle unsere neuen Speisen kennen!

VORSPEISEN

Kokossuppe mit frittiertem Coconut Shrimp

Kokos Biskuit | Grüner Curry | Pistazie | Orangengel

Piementos de Padrón

Maldon Salz

Tatar vom argentinischen Rind

Kartoffelrösti | Crème fraîche | Eigelbcrème | Schnittlauch | Kapern | Senfkaviar

HAUPTSPEISEN

Maishähnchen -sous vide gegart- mit Zucchini-Auberginen Mille Feuille

Brandteiggnocchi | Thymianjus | Karottenreduktion

Schwarzes Sepia Risotto

Garnelen | Jakobsmuscheln | Chorizo | Karottenperlen

Schwäbischer Zwiebelrostbraten

Rotweinjus | Butterspätzle mit Schmelze | Röstzwiebeln

Tagliolini aus dem Parmesanlaib

10 Monate gereifter Grana Padano | Sahne | Frischer schwarzer Trüffel

Rotes Linsencurry mit gebratenem Baby Brokkoli

Glasierte Karotten | Sojajoghurt | Chiliöl | Cornflakes

DESSERTS

Parfait von der Tonkabohne

Mangoragout | Orangensud

Lauwarmer Schokoladen-Lavakuchen

Vanilleeis | Beeren | Macaron | Schokoladensoße | Minze

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

GENUSSPAKET

3 Austern „Fine de Claire“

22,00 €

Leicht- scharfe Jalapeño-Yuzu Salsa | Zitrone

0,1l Grand Cru Rosé Champagner Brut

Alain Lallement Verzy, Frankreich



VORSPEISEN

Austern Fine de Claire

Je Stück

3,50 €

Leicht- scharfe Jalapeño-Yuzu Salsa | Zitrone

6 Stück

19,90 €

12 Stück

38,90 €

Piementos de Padrón

Maldon Salz

8,90 €

Bio-Blättele Salat mit Avocado

9,90 €

Geröstete Sonnenblumenkerne | Gurke | Kirschtomaten | Paprika |
Radieschen | Balsamico-Honig-Senf-Dressing

Cremige Burrata mit fruchtiger Tomatenvariation

15,90 €

Olivencrumble | Basilikumperlen | Brotchip | Maldon Salz

Kokossuppe mit frittiertem Coconut Shrimp

13,90 €

Kokos Biskuit | Grüner Curry | Pistazie | Orangengel

Klassischer Caesar Salat am Tisch zubereitet

12,90 €

+Paniertes Maishähnchen mit Caesar Dip

+6,00 €

+Gebratene Garnelen

+7,00 €

als Hauptgericht

+5,00 €

Tatar vom argentinischen Rind

19,90 €

Kartoffelrösti | Crème fraîche | Eigelbcrème | Schnittlauch | Kapern | Senfkaviar

wahlweise mit Imperial Gold Kaviar

+13,00 €

HAUPTSPEISEN

Hausgemachte Tortellini mit mediterraner Gemüse-Pinienkernfüllung Weißes Tomaten Espuma Basilikumöl	26,90 €
Rotes Linsencurry mit gebratenem Baby Brokkoli Glasierte Karotten Sojajoghurt Chiliöl Cornflakes	21,00 €
Tagliolini aus dem Parmesanlaib 10 Monate gereifter Grana Padano Sahne Frischer schwarzer Trüffel	27,50 €
Wiener Schnitzel vom Kalb Preiselbeermarmelade Pommes Zitrone	29,90 €
Schwäbischer Zwiebelrostbraten (180g) Rotweinjus Butterspätzle mit Schmelze Röstzwiebeln	34,00 €
Gebratener Seeteufel im Serranomantel Zitronengras Espuma Heringskaviar Kartoffel-Salzgurkenragout Gebratene Zucchini-Blüte mit Ricotta	29,90 €
Schwarzes Sepia Risotto Garnelen Jakobsmuscheln Chorizo Raucharomen	28,90 €
Maishähnchen -sous vide gegart- mit Zucchini-Auberginen Mille Feuille Brandteiggnocchi Thymianjus Karottenreduktion	26,00 €
Argentinisches Rinderfilet (200g) mit Chimichurri Pimientos de Padrón Trüffelpommes	43,00 €

DESSERTS

Lauwarmer Schokoladen-Lavakuchen Vanilleeis Beeren Macaron Schokoladensoße Minze	13,90 €
Parfait von der Tonkabohne Mangoragout Orangensud	10,90 €
Pistazieneis Sizilianisches Olivenöl Maldon Salz Pistazienkerne	10,50 €
Blaubeer-Mascarpone Delight Erdbeergel Mandelcrumble Beeren Minze	10,20 €
Zweierlei Fruchtsorbet Beeren Minze	8,50 €

DESSERT DRINKS

Espresso Martini Vodka Espresso Kahlua	12,90 €
Affogato Vanilleeis Espresso Kaffeekeks	6,90 €