

## **DAS CHECK INN TEAM**

### Heißt Sie Herzlich Willkommen

#### **IM GASTRAUM**

Vilune Proskinaite

Jens | Jenny  
Julie | Kevin

#### **IN DER KÜCHE**

Arnaldo Carbonell Delgado

Florian | Tim  
Edz | Hamayon

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

Kassandra Bindel  
Andreas Pöhler

## **MENU**

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

## 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

Mini-Waffel | Crème fraîche | Eigelbcrème | Schnittlauch | Kapern | Senfkaviar

### HAUPTSPEISEN

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

Kartoffelgratin | Thymianjus | Karottenreduktion

#### Schwarzes Sepia Risotto

Garnele | Jakobsmuschel | Chorizo

#### Schwäbischer Zwiebelrostbraten

Rotweinjus | Butterspätzle & 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 | Beeren

#### Lauwarmer Schokoladen-Lavakuchen

Vanilleeis | Beeren | Schokosponge | Schokoladensoße | Mint

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

## GENUSSPAKET

### 3 Austern „Fine de Claire“

22,00 €

Leicht- scharfe Jalapeño-Yuzu Salsa

### 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

6 Stück

19,90 €

12 Stück

38,90 €

### Piementos de Padrón

Maldon Salz

8,90 €

### Bio-Blättle Salat mit Avocado

9,90 €

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

### Cremige Burrata mit fruchtiger Tomatenvariation

15,90 €

Olivencrumble | Balsamicoperlen | Basilikumpesto | 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 & Caesar Dip

+6,00 €

+Gebratene Garnelen & Croutons

+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

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

## DESSERTS

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

## DESSERT DRINKS

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