CHECK INN
RESTAURANT

DAS CHECK INN TEAM

Heißt Sie herzlich willkommen

IM GASTRAUM

Vilune Proskinaite

Jens | Jenny
Julie | Kevin | Stefan

IN DER KÜCHE

Arnaldo Carbonell Delgado

Edz | Florian
Justin | Tim | Vera

IM GASTRAUM – IN DER KÜCHE – IM OFFICE

und überall dazwischen...

Kassandra Bindel

MENU

CHECK INN
RESTAURANT

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

CHECK INN
RESTAURANT

TAPAS TASTING MENÜ

Lernen Sie an einem Abend unsere neuen Speisen kennen!

VORSPEISEN

Hokkaido Kürbiscremesuppe
Kürbis-Chutney | Hüttenkäse | Kokosmilch | Nuss-Granola

Salat Lyonnaise mit Wachtelei
Romanasalat | Speck-Schalotten-Vinaigrette | Radieschen | Frittierte Kartoffelwürfel

Heiß geräucherte Forelle auf Rote-Bete-Tatar
Kartoffelrösti | Crème fraîche | Meerrettich | Dill

HAUPTSPEISEN

Geschmorte Rinderbäckchen mit Kartoffelpüree
Rinderjus | Frittierter Rosenkohl | Meerrettichrahm | Preiselbeermarmelade

Maispoularde, sous-vide gegart, mit Waldpilzen
Serviettenknödel | Geschmorter Lauch & Brotschmelze | Thymianjus

Gebratener Pulpo auf lauwarmem Fenchel-Schalotten-Salat
Patatas Bravas | Rauchiger Aioli-Dip | Tomaten-Basilikum-Safran-Sud

Korean Fried Cauliflower
Blumenkohlpüree | Shiso-Blätter | Shimeji-Pilze | Wakame | Red Dragon Sauce

Rigatoni Carbonara mit frischem Trüffel
Pancetta | Eigelb | Pecorino Romano | Schwarzer Pfeffer

DESSERTS

Lauwarmer Schokoladen-Lavakuchen
Kokoseis | Warme Kirschen | Minze

Arnaldos Ofenschlupfer
Vanilleeis | Mandeln | Rosinen | Biskuit

6ER TAPAS-MENÜ — 60 *pro Person*
8ER TAPAS-MENÜ — 75 *pro Person*

6 oder 8 Tapas nach Wahl | ab 2 Personen

Zusatzstoffe und Allergene entnehmen Sie bitte unserer separaten Allergenkarte. Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen MwSt.

CHECK INN
RESTAURANT

GENUSSPAKET



3 Austern „Fine de Claire“ mit Salsa Verde 22
Limette | Gurke | Tomate | Paprika | Chili
0,1l Grand Cru Rosé Champagner Brut
Alain Lallement Verzy, Frankreich

VORSPEISEN

Hokkaido Kürbiscremesuppe 11
Kürbis-Chutney | Hüttenkäse | Kokosmilch | Nuss-Granola

Salat Lyonnaise mit Wachtelei 12
Romanasalat | Speck-Schalotten-Vinaigrette | Radieschen |
Frittierte Kartoffelwürfel

Bio-Blättle-Salat mit gebratenem Kürbis 9
Geröstete Kürbiskerne | Gurke | Kirschtomaten | Paprika |
Radieschen | Balsamico-Honig-Senf-Dressing

Tataki vom A5-Wagyu-Rind 22
Eingelegter Rettich | Radieschen | Passionsfrucht-Ponzu | Schnittlauchöl |
Rote Zwiebeln | Kresse

Foie Gras Mousse auf Baumkuchen 19
Gewürztraminer-Gelee | Apfelgel | Birnen-Chutney

Heiß geräucherte Forelle auf Rote-Bete-Tatar 18
Kartoffelrösti | Crème fraîche | Meerrettich | Dill

Austern „Fine de Claire“ mit Salsa Verde	Je Stück	4
Limette | Gurke | Tomate | Paprika | Chili	6 Stück	22
	12 Stück	42

Zusatzstoffe und Allergene entnehmen Sie bitte unserer separaten Allergenkarte. Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen MwSt.

CHECK INN RESTAURANT

HAUPTSPEISEN

Geschmorte Rinderbäckchen mit Kartoffelpüree 30
Rinderjus | Frittierter Rosenkohl | Meerrettichrahm | Preiselbeermarmelade

Argentinisches Rinderfilet (200 g) mit Trüffelrisotto 45
Trüffeljus | Gebratener Baby-Brokkoli

Schwäbischer Zwiebelrostbraten 34
Rotweinjus | Bratkartoffeln | Röstzwiebeln

Wiener Schnitzel vom Kalb 29
Preiselbeermarmelade | Pommes | Zitrone

Maispoularde, sous-vide gegart, mit Waldpilzen 29
Serviettenknödel | Geschmorter Lauch & Brotschmelze | Thymianjus

Gebratener Heilbutt mit Maispüree 32
Tobiko-Sauce | Blanchierter Spinat |
Frittierte Zucchiniblüte mit Ricotta | Petersilienöl

Gebratener Pulpo auf lauwarmem Fenchel-Schalotten-Salat 28
Patatas Bravas | Rauchiger Aioli-Dip | Tomaten-Basilikum-Safran-Sud

Frittierte Zucchiniblüten mit Guacamole gefüllt 24
Warmer Couscous | Mango-Kokossauce & Chili | Wilder Brokkoli | Karotte

Korean Fried Cauliflower 25
Blumenkohlpüree | Frittierte Shiso-Blätter | Shimeji-Pilze | Wakame |
Red Dragon Sauce

Rigatoni Carbonara mit frischem Trüffel 27
Pancetta | Eigelb | Pecorino Romano | Schwarzer Pfeffer

Zusatzstoffe und Allergene entnehmen Sie bitte unserer separaten Allergenkarte. Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen MwSt.

CHECK INN RESTAURANT

DESSERTS

Lauwarmer Schokoladen-Lavakuchen 15
Kokoseis | Warme Kirschen | Minze

Arnaldos Ofenschlupfer 10
Vanilleeis | Mandeln | Rosinen | Biskuit

Karamell-Flan 11
Vanille | Pistazienkerne | Passionsfrucht

Kokoseis 8
Crispy-Chili-Öl | Maldon-Salz

Zweierlei Fruchtsorbet 8
Beeren | Minze

DESSERT DRINKS

Chocolate Espresso Martini 12
Vodka | Espresso | Kahlúa | Crème de Cacao

Affogato 6
Vanilleeis | Espresso | Kleines Süßgebäck

Zusatzstoffe und Allergene entnehmen Sie bitte unserer separaten Allergenkarte. Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen MwSt.