



CARTE BLANCHE

das Opening

Auftaktmomente

klare Traum-Rinderconsommé¹ 9.5 €
ehrlich und kräftig, Gemüse grob, fein im Geschmack

Petersilie in weiß^{1,6} 9.5 €
aufregend aufgeschäumt, samtig und überraschend serviert

Unsere Suppen servieren wir mit frischem hausgebackenen Brot.

Blätterkleid & mehr

feiner Blattsalat mit Crunch & Kernen^{A,H,J,L,3} 10 €
Mangold, Babyspinat, Feldsalat und Rucola in feiner Vinaigrette, knuspriger Crunch & Kernmix – charmant angerichtet.

auf Wunsch mit Begleitung von:

karamellisiertem Ziegenkäse^{G,8} 7 €
zart schmelzend, fein süßlich und goldig

marinierten Rinderfiletstreifen^{A,F,L,J,K} 8.5 €
scharf gebraten, aromatisch fein und mit Mut mariniert

Hähnchenstreifen a la Paradiesvogel^L 7 €
Hähnchenstreifen, exotisch & paradiesisch aromatisch

gebratenen Jakobsmuschelfilets^{N,G} 8.5 €
fein gebraten, zart und edel – als besonders elegante Begleitung

feine Gemüse-Tarte^{A,C,D,G,J,5,6,7} 15.5 €
an Schweinefilet mit Thunfischsauce, Kapern, Grissini & Olivenöl



CARTE BLANCHE

zu jeder Zeit

Sechs atemberaubende Genussmomente

Alle Genussmomente werden Ihnen mit zweierlei Brot serviert.

Die Menge der einzelnen Genussmomente kombinieren Sie sich einfach selbst zusammen. Wir empfehlen mindestens zwei, eher drei. Lassen Sie sich überraschen welche kulinarischen Geschmacksexplosionen in den Kombinationen entstehen können.

Genussmomente

- Limetten-Avocadocreme, spritzig frech mit Rosésalz ^G **6.5 €**
- würzig marinierte Kalamata Oliven ^{2,3,9} **6.5 €**
- Würfel von urigem Pecorino an rotem Pfeffer ^G **7 €**
- Rinderfiletstreifen asiatisch mutig mariniert mit Spritz ^{A,F,L,K,J} **7.5 €**
- Café de Paris Crème, fernöstliche Galanz mit etwas eleganter Schärfe ^{G,J} **6.5 €**
- Datteln in Mänteln, elegante Süße trifft saftigen Bacon ⁹ **7 €**

unsere Carte Blanche Signature Hauptgerichte

Paniert & Gebackenes Kabeljaufilet ^{A,C,D,I,G} **24.5 €**
mit Blumenkohlcreme an Erbsenpüree

Rosa Carte Blanche Rinderfilet (160 g) ^{G,H,3,8} **32.5 €**
an knackigem Blattsalat mit karamellisierten Walnüssen
und einer Überraschung am Tisch



CARTE BLANCHE

Main Stage

Pastavariationen

Linguine a la Carte Blanche (vegetarisch) ^{A,C,I} mit hauseigenem Napoli-Ragù, vegetarisch und fein im Geschmack	17.5 €
Linguine de la Mer ^{A,B,C,9} mit Garnelen, Knoblauch, Limette, feinem Olivenöl und einem Hauch Meeresbrise	19.5 €
Linguine al Filetto ^{A,C,I} zarte Rinderfiletstreifen, gebratene Champignons und feine Sahnesauce	21.5 €
Linguine Gorgonzola & Pollo ^{A,C} mit zarten Hähnchenfiletstücken in feiner Gorgonzolasauce	18.5 €

Risotto & mehr

original Carte Blanche Risotto (vegetarisch) ^{G,9} mit Schalotten und Champignonsplittern, Weißwein gelöscht	17.5 €
Carte Blanche Risotto de la Mer ^{A,B,G,9} mit Garnelen und feiner Limettennote	20 €
Carte Blanche Risotto al Filetto ^{A,B,G,9} zarte Rinderfiletstreifen, gebratene Champignons	21.5 €
Carte Blanche Risotto Limone & Pollo ^{A,B,C,9} mit zarten Hähnchenfiletstücken in feiner Zitronensauce	19 €



CARTE BLANCHE

das Finale

kreative Genusshöhepunkte

Schokoladen-Soufflé A,C,E,G,H,1,6,8,9 mit Zartbitterschokolade, Vanilleeis, Kullerbeeren und flüssig warmen Kern	10 €
Etagere im Glas A,E,G,H,1,2,8 hausgemachter Crumble, Vanillecreme und Mangopüree	9 €
Heiße Zora ^G Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	8 €
Tartufo A,C,E,G,H,1,6,8,9 italienische Eisspezialität mit Zitronenkern und Schokolade	8 €