



CARTE BLANCHE

das Opening

Auftaktmomente

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

Petersilie in weiß^{1,G} 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-Avocadocreame, 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 €**
- Cafe 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} **17.5 €**
mit hauseigenem Napoli-Ragù, vegetarisch und fein im Geschmack
- Linguine de la Mer** ^{A,B,C,9} **19.5 €**
mit Garnelen, Knoblauch, Limette, feinem Olivenöl und einem Hauch Meeresbrise
- Linguine al Filetto** ^{A,C,I} **21.5 €**
zarte Rinderfiletstreifen, gebratene Champignons und feine Sahnesauce
- Linguine Gorgonzola & Pollo** ^{A,C} **18.5 €**
mit zarten Hähnchenfiletstücken in feiner Gorgonzolasauce

Risotto & mehr

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



CARTE BLANCHE

das Finale

kreative Genusshöhepunkte

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



CARTE BLANCHE

das Show Menü

das Opening

- I. klare Traum-Rinderconsommé¹**
ehrlich und kräftig, Gemüse grob, fein im Geschmack
- II. Petersilie in weiß^{1,6}**
aufregend aufgeschäumt, samtig und überraschend serviert
Unsere Suppen servieren wir mit frischem hausgebackenen Brot.
- III. feiner Blattsalat mit Crunch & Kernen^{A,H,J,L,3}**
Mangold, Babyspinat, Feldsalat und Rucola in feiner Vinaigrette, knuspriger Crunch & Kernmix – charmant angerichtet.

Wählen Sie hierzu einen unserer Genussmomente:

- I. würzig marinierte Kalamata Oliven^{2,3,9}**
- II. Würfel von urigem Pecorino an rotem Pfeffer⁶**

Main Stage

- I. Linguine de la Mer^{A,B,C,9}**
mit Garnelen, Knoblauch, Limette, feinem Olivenöl und einem Hauch Meeresbrise
- II. Linguine Gorgonzola & Pollo^{A,C}**
mit zarten Hähnchenfiletstücken in feiner Gorgonzolasauce
- III. Carte Blanche Risotto de la Mer^{A,B,G,9}**
mit Garnelen und feiner Limettennote
- IIII. Carte Blanche Risotto Limone & Pollo^{A,B,C,9}**
mit zarten Hähnchenfiletstücken in feiner Zitronensauce

das Finale

- I. Tartufo^{A,C,E,G,H,1,6,8,9}**
italienische Eisspezialität mit Zitronenkern und Schokolade
- II. Etagere im Glas^{A,E,G,H,1,2,8}**
hausgemachter Crumble, Vanillecreme und Mangopüree



CARTE BLANCHE

das Show Menü

das Opening

- I. **Petersilie in weiß**^{I,G}
aufregend aufgeschäumt, samtig und überraschend serviert
Unsere Suppen servieren wir mit frischem hausgebackenen Brot.
- II. **feiner Blattsalat mit Crunch & Kernen**^{A,H,J,L,3}
Mangold, Babyspinat, Feldsalat und Rucola in feiner Vinaigrette, knuspriger Crunch & Kernmix – charmant angerichtet.

Wählen Sie hierzu einen unserer Genussmomente:

- I. **würzig marinierte Kalamata Oliven**^{2,3,9}
- II. **Würfel von urigem Pecorino an rotem Pfeffer**^G

Main Stage

- I. **Linguine a la Carte Blanche**^{A,C,I}
mit hauseigenem Napoli-Ragù, vegetarisch und fein im Geschmack
- II. **original Carte Blanche Risotto**^{G,9}
mit Schalotten und Champignonsplittern, Weißwein gelöscht

das Finale

- I. **Tartufo**^{A,C,E,G,H,1,6,8,9}
italienische Eisspezialität mit Zitronenkern und Schokolade
- II. **Etagere im Glas**^{A,E,G,H,1,2,8}
hausgemachter Crumble, Vanillecreme und Mangopüree