

## *Essbar Speisekarte*

Französische Weinbergschnecken	10,50
Austern „Gillardeau“ oder „Fin de Claire“	
Rote Bete Carpaccio, Ziegenfrischkäse, Walnüsse, Rucola	14,50
Thunfisch -Avocado Tatar, Wasabi Schaum	14,50 / 19,50
Thunfish Sashimi, Ingwer	14,50 / 21,50
Rinder Tatar, geröstetes Brot	13,50   19,50
Dorade in Gurke - Gin Beize, Rucola - Spinat Salat	16,50



Gratinierter Ziegenkäse auf Blattsalat	14,50
Salade Niçoise, frischer Thunfisch	19,50
Caesar Salad, Hähnchenbrust, Croûtons, Parmesan	17,50
Tomate - Büffelmozzarella, Basilikum	13,50
Avocado Hähnchen Koriander (lauwarm)	16,50

Pasta Sommer - Trüffel	17,50
Pasta Rucola, Büffelmozzarella, Kirschtomaten	14,50
Pasta Scampi, Hummerschaum, Rucola	21,50



Frischer Lachs auf Baby Spinat, Kartoffeln	23,50
Sashimi Thunfish im Sesammantel / Asia Gemüse	29,50
Rinderfilet, Trüffelsauce, Bratkartoffeln	35,50

## *Dessert*

Cheesecake, Himbeeren	7,50
Schoko Kuchen, Blaubeeren	4,90
Mandeltarte	4,50
Warmer Apfelstrudel, Vanillencreme, Vanilleeis	8,50
Apfeltarte, "Flanigan" Vanilleeis	8,50
Käse - Aprikose Kuchen	4,50
...siehe unsere Kuchenvitrine...	

## *Dessertwein*

1999 Château Suduirant 1er Cru, Sauternes, 0,375l	39,00
2013 Tre Filer, Ca dei Frati, Lombardei, 0,375l	23,00

## *Spirituosen*

Grappa Premium 2cl	4,00
Morand Framboise / Williamine 2cl	5,50
Rémy Martin 2cl	6,50
Sambuca / Averna / Ramazotti 2cl	3,80
Francelico / Limoncello 2cl	3,90
Higland Single Malt Whiskey 4cl	9,50