

*„Speisekarte“ LAMM TO GO
gültig ab 09. Jan. bis einschl. 24. Jan. 21*

Unsere Vorspeisen

*Cremesuppe von zweierlei Spargel
& Parmesan-Gnocchi € 8*

*

*Bretonische Fischersuppe von Meerestieren
& Krustentieren, Röstbrot € 13*

*

*Rahmsuppe von gerösteten Steinpilzen
Kräutern & Pinienkernen € 7*

*

*Carpaccio vom Prime Beef, Wintertrüffel
Reggiano & Pinien € 17*

*

*Ravioli von Cherry-Tomaten & Kräuter-Frischkäse
Nussbutter, Reggiano, glacierte Zuckerschoten € 13*

*

*Vitello Tonnato von Tils-Kalb
Thunfischcreme & Kapern € 14*

*

*Gebratene Terrine von Geflügel & Shii-Take-Pilzen
Rucola-Salat, Gewürzorange, Reggiano-Splitter € 18*

*

*Triangolo vom Maishähnchen & Wintertrüffel á la Creme
Pinien & Reggiano € 19*

oder Vegetarische Variante

*Mini-Teigtäschchen, Ricotta & Trüffel á la Creme
Pinien & Reggiano € 19*

**

Unsere Hauptgerichte

*„Elsässer Steak“ vom Angusrücken
gratinierte Schnecken, Tomaten, Champignons & Knoblauch
Pommes Frites & Gemüse € 21*

*

*Rostbraten vom Angus-Beef an zweierlei Zwiebeln
lauwarmer Kartoffelsalat & geschmelzte Maultaschen € 21*

*

*Gegrillt Maishähnchenbrust
Gemüse vom Lavastein & Rucola-Pesto € 15*

*

*Entrecôte vom Grain Fed Ochsen
Sautierte Markscheiben, Burgunderglacé
Kartoffelgratin, Trüffel & winterliche Gemüse € 26*

*

*Geschmorte Kalbsbäckle „Sous Vide gegart“
Geröstete Steinpilze, Kartoffelpüree & Staudensellerie € 23*

*

*Knusprig gebratenen Barberie-Entenbrust, Trüffeljus
Püree von Pastinaken, winterliches Gemüse & Schupfnudeln € 25*

*

*Roastbeef [350gr) vom Lavasteingrill, Sauce Bernaise
Kräuter-Bratkartoffeln & Gemüse € 28*

*

*„Das Beste vom Kalb“ mal Anders
Piccata vom Kalbsbries & Filet Mignon mit Tomate & Büffelmozzarella gratiniert
Grüner Spargel, Anis & Gemüse-Cous-Cous € 30*

Fischgerichte

*Unser großer Fischteller vom Lavasteingrill vom Tageseinkauf (350gr)
Grillgemüse & Basmatireis € 30*

*

*Filet vom Loup de Mer an Rucola-Fond
Steinpilze, Cherrytomaten & breiten Nudeln € 26*

*

*Südfranzösische Black-Tiger-Riesengarnelen
Tomaten, Knoblauch, Champignons & Chili, Basmatireis € 25*

*

Veganes Hauptgericht

*Fregola Sarda, weiße Tomatensauce
Südliche Gemüse & Pinienkerne € 16*

*

Dessert

*Kirschwasser-Topfencreme
an eingelegten Sauerkirschen & Nusskrokant € 6*

**

Tel. Bestellung & Reservierung am Freitag, Samstag & Sonntag von 11 - 13 Uhr

*

Unsere Abholzeiten

*Freitag & Samstag ab 16.30 Uhr
Sonntag von 11.30 Uhr bis 14.00 Uhr & ab 16.30 Uhr*
