uferdeck
BOUTIQUE HOTEL

Abendkarte

Allerhand Tüddelkram

Knackige Wildkräuter & Hokkaido Kürbis (vegetarisch) [1, 5, 8, 10]
Rote Bete | Schalotten | Granatapfel | Walnuss | Dill | Ahornsirup | Crouton | Blütenhonig Vinaigrette — 9,1

Rote Bete & Heidelbeere (vegetarisch) [1, 5, 6, 7, 8, 10]
Schmand | Fetakäse | Grapefruit | Ingwer | Minze | Pinienkerne | Geeistes — 17,9

Tatar vom Kalb & Yellowfin Thunfisch [1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 12]
Rettich | Gurke | Avocado | Yuzu | Wasabi Crunch | Bergamotte — 19,9

Geräucherte Wachtelbrust & Butternut Kürbis [3, 7, 8, 10, 12]
Meerrettich | Quinoa | Karotte | Grüner Apfel | Geeistes von Kürbiskernen — 18,6

Carpaccio vom hausgebeizten Kabeljaufilet [1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 10, 12]
Chioggia Bete | Melone | Passionsfrucht | Ponzu | Dill | Buttermilch — 19,8

Flüssiges

Essenz & Ravioli vom Butternut Kürbis (vegetarisch) [1, 3, 5, 6, 7, 11, 12]
Bergkäse | Kürbiskerne | Kräuterseitling | Kürbiskernöl — 16,3

Champagner Süppchen, karamellisierte Birne & Garnele [4, 5, 8, 9, 11, 12]
Pastinake | Kaffir Limettenöl | Shiso Kresse — 17,8

Für weitere Informationen zu Zusatzstoffen und Allergenen sprechen Sie uns gerne an.

uferdeck
BOUTIQUE HOTEL

Abendkarte

Unser Klassiker für zwei

Firo Planke [1, 3, 7, 10]
Serranoschinken | Manchego Käse | Bergkäse | Fenchel Salami | Oliven | Eingelegtes Grillgemüse | Aioli | Feigensenf — 45,8

Pasta

Tortellacchi, Garnele & Bouillabaisse Fond [1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 12]
Ricotta | Karotte | Lauch | Erbsenschote | Pistazie — 29,8

Agnolotti & Hokkaido Kürbis (vegetarisch) [1, 3, 5, 7, 8, 10, 11, 12]
Birne | Salbei | Amaretti Keks | Pecorino | Kürbiskernöl — 28,9

Fluss & Meer

Schellfischfilet
in Kräuterbuttermilch gegart & Blutwurst [1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 12]
Kartoffel-Erbsen-Creme | Gurke | Karotte | Dijon Senf — 39,4

Saftiges Kabeljaufilet & Himbeere [1, 2, 3, 4, 6, 7, 9, 10, 11, 12]
Risotto Safran Creme | Blumenkohl | Tomate | Wasabi | Kräuter Panko — 39,8

Für weitere Informationen zu Zusatzstoffen und Allergenen sprechen Sie uns gerne an.

uferdeck
BOUTIQUE HOTEL

Abendkarte

Vom traditionellen, japanischen Holzkohlegrill

Flat Iron BBQ Steak 1, 5, 7, 8, 9, 10, 12
Röstzwiebel Kartoffelstampf | Spitzpaprika | Wilder Brokkoli | Meerrettich | Bourbon Jus — 39,8

Picanha vom Bison „Churrasco Style“ 1, 3, 5, 9, 10, 12
Grill Romana | Tomatensalsa | Knoblauch | Papas Arrugadas — 40,5

Von Wiesen & Feldern

Ritterspieß vom Grill 1, 3, 7, 9, 10, 12
Rind | Kalb | Paprika | Zwiebeln | Kartoffel Wedges | Aioli | Frühlingslauch | BBQ Sauce — 36,9

Feine Kalbscurrywurst 1, 3, 5, 7, 9, 10
Connoisseur Fries | Zwiebel Crunch | Frühlingslauch | Shiso Kresse | Trüffel Mayonnaise — 21,5

Zarter Weidelammrücken im Zucchini-Mantel 1, 5, 7, 9, 10, 12
Hokkaido Kürbis | Rote Bete | Karotte | Tomate | Portwein — 41,8

Geschmorte Kalbsbäckchen, Schokolade & Balsamico 1, 3, 5, 7, 8, 9, 10, 12
Pastinake | Butternut Kürbis | Mascarpone | Grana Padano | Kräuter Knusper — 39,2

Für weitere Informationen zu Zusatzstoffen und Allergenen sprechen Sie uns gerne an.

uferdeck
BOUTIQUE HOTEL

Abendkarte

Die Kunst der Käseveredelung

Maître Affineur Waltmann [1, 5, 7, 8, 10, 12]
Oliven | Salzmandel | Feigensenf — 20,3

Naschwerk

Panna Cotta & Brombeere [1, 3, 5, 7, 8, 12]
Valrhona Schokolade | Baiser | Haselnuss | Basilikum | Geeistes — 15,8

Crème brûlée „Einmal anders“ [1, 3, 5, 7, 8, 12]
Biskuit | Avelina Dulcey | Himbeere | Kokos | Crumble — 16,2

Sorbet Trilogie [1, 5, 8, 12]
Weinbergpfirsich | Mirabelle | Aronia Beere | Crumble — 14,5

Affogato [1, 7]
Espresso | Vanilleeis — 6,8

Für weitere Informationen zu Zusatzstoffen und Allergenen sprechen Sie uns gerne an.