

Genussempfehlung

Rote Beete Carpaccio

dazu Ziegenfrischkäse, schwarze Nuss
gepuffter Quinoa, Senf Kaviar und Wildkräuter

18,00 Euro

Ikarimilachs

Tranchen vom fruchtig gebeizten Lachs
an Belugalinsen, Curryjoghurt, Orange, mariniertem Fenchel und Wildkräutern

20,00 Euro

Carpaccio vom Rind (Metzgerei Schempp)

mit Trüffelvinaigrette, eingelegte Artischocken
Parmesanluft und Feldsalat

20,00 Euro

Maultasche

mit Rinderfülle
an allerlei Kürbis (Creme, geröstet, Kerne und Öl)
und geröstete Pilze (Pilzmanufaktur Steinbiß)

Vorspeise / Zwischengang 20,00 Euro

Hauptgang 31,00 Euro

* * *

Seeteufelfilet

geröstet an Currynage, Mandarine
Mangold von Friedrichsgut und Kartoffelgnocchi

36,00 Euro

Züricher Geschnetzeltes "MAX ENK"

vom Kalbsfilet mit Kräuterseitlingen (Pilzmanufaktur Steinbiß), Schalotten, Weisswein
Bennewitzer Rahm dazu Kartoffelrösti und Blattpetersilie

36,00 Euro

Rindergulasch

Fleischerei Schempp
zart geschmort dazu Pastinake, wilder Brokkoli und Kartoffelkroketten

32,00 Euro

Steaks aus unserem Reifeschrank

Dry Aged Entrecote

Metzgerei Glasstetter

300 g	54,00 Euro
-------	------------

330 g	59,00 Euro
-------	------------

50 Tage Dry Aged Cote de Bouef

Metzgerei Glasstetter

760 g	124,00 Euro
-------	-------------

1040 g	165,00 Euro
--------	-------------

10 Tage Dry Aged Schweinekotelett

Fleischerei Schempp

460 g	54,00 Euro
-------	------------

mit gebratenen Champignons
Kartoffelstampf und Portweinjus