



## HOTEL & RESTAURANT

**„Essen braucht keine besondere Sprache,  
Essen braucht eine Seele.“**

### **Vorspeisen & Suppen**

#### **3erlei aus dem Meer**

Auster/ Gamba/ Lachs/ Gurke/ Limetten Sauerrahm 17,50 €

#### **Tatar vom Irischen Ochsen**

Mango/ Karotte/ Ingwer/ Wasabi 15,50 €

#### **Kürbiscreme**

Kokos/ Flusskrebssravioli/ Zitrone 9,50 €

### **Hauptgerichte**

#### **Morgan Ranch Rinderfilet**

Yuca/ Curry/ Kokos/ Mini Zucchini 36,50 €

#### **Schottischer Muttonrücken**

Granatapfel Gremolata/ Sellerie/ Babyfenchel 28,50 €

#### **Französische Perlhuhn**

Steckrübe/ Mini Zucchini/ Babykarotten 24,50 €

#### **Riegel vom Kraichgauer Spanferkel**

Brez`n/ Kürbis/ Wilder Brokkoli 22,50 €

#### **Bretonischer Kabeljau**

Kürbis/ Schwarzer Rettich/ Kartoffel 26,50 €

### **Vegetarisch**

#### **Linguine**

Wilder Brokkoli/ Cocktailtomaten/ Rote Minze 17,50 €



## HOTEL & RESTAURANT

### Die Fleischvirtuosen

**Bestes Dry-Aged Beef aus unseren Reifeschränken, lassen sie sich beraten!!**

**Alle Steaks werden bei 800 Grad in unserem BEEF CRAFT zubereitet.**

<b>Beilagen</b>	<b>€</b>	<b>Saucen</b>	<b>€</b>
Steakhouse Pommes frites	4,50	Tomaten-Chilli-Konfitüre	3,00
Maniokchips	4,50	Chimi Churi	3,00
Bratkartoffeln ohne Speck	4,50	Zwiebelmarmelade	3,00
Speckbohnen	4,50	Kräuterbutter	3,00
Gebratene Zwiebeln	4,50	Sauce Bernaise	4,50
Baby Gemüse	5,50	Wiesenkräuter Salat	7,90

***Ab 4 Personen bieten wir auch eine Fleischreise an !!***

#### **Kleine Fleischreise**

- Dry Aged Gin Tatare
- 4 verschiedene Sorten Fleisch
- pro. Personen 300 gr.
- Verschiedene Beilagen
- Dessert des Tages

**Preis pro Person 74.00**

#### **Große Fleischreise**

- Dry Aged Gin Tatare
- 6 verschiedene Sorten Fleisch
- pro. Personen 400 gr.
- Verschiedene Beilagen
- Dessert des Tages

**Preis pro Person 94.00**

### Desserts

**Brombeer/ Himbeer/ Rote Minze/ Sahne** 9,50 €

**Trilogie von Exotischen Früchten** 10,50 €