



**Vorspeise ...**

einnehmender asiatischer Gaumenkitzel: prickelnde **Zitronengras-Kokosmilch-Suppe mit gebratener Blacktiger-Crevette**. Verschiedenste Zutaten, wie die Kokosmilch (aromatische, milchige Flüssigkeit, gewonnen aus dem frischen Fruchtfleisches der Palmenfrucht) und das westindischen Lemongras (einer Gewürz- und Heilpflanze mit frisch zitronenartigem Geschmack und einem Hauch von Rosenduft), verleihen dem Gericht ein besonders rundes Aroma mit weltumspannenden, faszinierend-frischen Geschmackskomponenten ... 13.50

♦♦  
 von einer sommerlichen Unbeschwertheit: erfrischend-aromatische **Gazpacho Andaluz mit Feta und Weissbrotdcroûton**. Diese südspanische Suppe aus ungekochtem Gemüse, ist eine geschmackvolle, hochsommerliche Kreation, hergestellt aus den Hauptzutaten wie Salatgurke, Tomaten, Weißbrot, grünen Peperoni, Knoblauch, Essig und Olivenöl. Der kleingewürfelte Feta gibt dem Ganzen zudem einen Touch griechischen Flairs und zaubert eine über Jahrhunderte altbewährte iberisch-genussvolle Harmonie auf den Teller ... 11.50

♦♦  
 „comme il est difficile d'être simple“: **Tarte Tatin** (mit Eschalotten, Honig und karamellisiertem Zucker), **serviert mit Salatbouquet und gebratenem Frischkäse in einer Mandelkruste**. In Paris, biensûr, nennt man sie „tarte du chef“ oder „tarte des demoiselles Tatin“. Tarte Tatin ist ursprünglich ein traditioneller französischer Apfelkuchen, der, typisch, „kopfüber“ gebacken wird und so mit einer Karamellschicht überzogen wird. Hier gibt sich eine süß-saure Variante mit Edelpfeffeln und gebratenem, südfranzösischem Ziegen-Käse ein verlockendes Stelldichein: „Soyez les bienvenus“ ... 15.50 / 23.00  
 ... als Vorspeise / Hauptgang

♦♦  
 Teller frei für unverfälschte Ideen: **Graved Lachs** (abgeleitet vom Dänischen: „gravad laks“) **an Dill-Senf-Honig-Sauce**, serviert auf **Wasabi-Lauchsalat**: „Gravlax“ heißt wörtlich übersetzt „eingegrabener Lachs“. Diese Methode, gefangenen Lachs einige Wochen haltbar zu machen, entwickelten die Skandinavier schon vor Jahrhunderten. Die Fische wurden nach dem Ausnehmen mit Beizstoffen (trockene Salz-Zucker-Mischung mit Dill und weiteren Gewürzen/Kräutern) eingerieben und dann für mehrere Tage in Erdlöchern vergraben (graved). Echter Graved Lachs wird somit nicht geräuchert, sondern die Haltbarkeit wird durch das Beizen und die Reifung im Kühlschrank erreicht ... 18.00 / 26.00  
 ... als Vorspeise / Hauptgang

♦♦  
 zarte „Grünlinge“ bitten zu Tisch: **Potpouri aus marktfrischen Blattsalaten** an wahlweise französischem oder italienischem **Hausmacherdressing**: reich an Vitaminen und Mineralstoffen ist das frische Blattgrün ein klassischer Starter ... 8.50

♦♦  
**Chnoblilbrot maison**: Knoblauch leitet sich vom althochdeutschen Wort „kiloban“ („spalten“) ab und gilt in vielen Ländern als – schwer nachvollziehbar – Aphrodisiakum ... 5.00

♦♦  
 genussreiche Aufbruchsstimmung mit Suchtgefahr: pffiffig-beschwipstes „**Beefsteak Tatar**“ (Rindstatar), wahlweise mit Cognac oder Calvados verfeinert, serviert mit **getoasteten mediterranen Brotscheiben**. Der Namen dieses Gerichts spielt auf die Tataren an, denen in alten Berichten nachgesagt wird, sie hätten rohe Fleischstücke unter ihren Sätteln mürbe geritten. Geblieben ist die feine Zartheit dieses hochwertigen und fettarmen, fein zerkleinerten Muskelfleisches (Filet). Spätfrühlingsmüdigkeit adel! ... 18.50 / 28.50  
 ... als Vorspeise / Hauptgang

♦♦  
 Muntermacher, gewürzt mit einer Prise Leidenschaft: **dreifarbiges Gemüseflan** an **milder Roter Curry-Schaum-Sauce**. Ein Flan ist eine im Wasserbad gestockte Masse aus Eiern, Flüssigkeit und, wie bei diesem Gericht, püriertem Gemüse. Die Herstellung einer thailändische Curry-Paste, der „Khrueng Kaeng“ ist eine Kunst für sich: Im soliden Steinmörser werden verschiedenste Zutaten (roter Chili, Zitronengras, Galangawurzel, etc.) zerstoßen, bis eine aromatisch-homogene Masse entstanden ist. Dieses vegetarische Gericht zeigt aufs Schönste, wie farbig und vielfältig ein Essen sein kann ... 16.00 / 22.50  
 ... als Vorspeise / Hauptgang

♦♦  
 nordafrikanisch-eurasischer Gaumenkitzel: **lauwarmer Couscous-Salat mit gebratenen Riesencrevetten und Salatbouquet an Himbeerdressing**: Hier trifft Okzident auf Orient. Lassen Sie sich auf der kulinarischen Seidenstraße in ferne Länder entführen: nie waren Farben so leuchtend, nie Düfte so verlockend und lebendig ... 17.00 / 25.00  
 ... als Vorspeise / Hauptgang





## Hauptgang ...

Sommerferien für den Gaumen - die Liebe zu frischer Pasta vermittelt ein Leben lang südliche Lebensfreude: **Orecchiette** (ital. "Öhrchen" - specialità regionali pugliesi) mit in **Olivenöl sautierten Eierschwämmchen, gebratenen Zucchini und Artischockenherzen, konfierten Cherrytomaten und Kräutern**. Diese, aus Apulien stammende und als Symbol der Stadt Bari geltende, hutförmige Pasta-Variation aus Hartweizengries, eignet sich bestens für aromatische, einfache Gerichte. In Kombination mit dem festfleischigen, geschmacklich mildpfeferigen Pfifferling, lassen sie die Leidenschaft der wohlduftenden, raffinierten südlichen Gourmetkunst in jedem Bissen erkennen: „buon appetito“ ...

... als Vorspeise 17.50  
... als Hauptgang 23.50

◆◆

mehr Meer bitte: **sanft gebratener Fisch (Tagesangebot) an köstlichem Nektarinen-Basilikum-Chutney** ("Chutney" ist eine würzige, teils süß-saure, auch mal scharf-pikante Sauce der indischen Küche) serviert mit **mediterranem Gemüseragout und Beilage nach Wahl \***: dieses Gericht ist eine Offenbarung und verzaubert mit seiner charmant ozeanischen Kultur und seiner leichten, klassischen Verarbeitung. Die Verschmelzung eines vorzüglich, geschätzten Speisefisches in Verbindung mit dem Fruchtfleisch der glatthäutigen Nektarine (eine Mutation des Pfirsichs (und keine Kreuzung aus Pfirsich und Pflaume, wie oft gehört!), die in England seit dem 17. Jahrhundert kultiviert wird, sowie weiteren erlesenen Zutaten voller einfachster ätherischer Aromen (wie der ursprünglich aus Nordwestindien stammende Basilikum), machen aus diesem Fischsteller einen anregenden Leckerbissen von schlicht inszenierter „Essthetik“ ...

32.50

◆◆

ein Hauch von beflügelter Leichtigkeit: zart gebratene **Pouletbrust mit Frischkäse-Spinat-Füllung im Speckmantel**, serviert mit **knackigem Marktgemüse und Beilage nach Wahl \***. Gönnen Sie sich ein völlig neues Würzerlebnis! Hier überzeugt die phantasievolle Verwendung des wohl aus Südwestasien stammenden, krautigen Blattgemüses (mit einem hohen Anteil an Mineralien, Vitaminen und Eisen), in Zusammenspiel mit einer nicht oder nur wenig gereiften Frischkäsesorte (mit einem frisch-milden Aroma). Ein leichtes Gericht voller Herzhaftigkeit ...

27.50

◆◆

die Grandezza liegt in der Einfachheit und in der vornehmen Bescheidenheit: sanft gebratenes **Schweinsfilet-Medailon** an raffinierter **Bier-Pflaumen-Sauce**, serviert mit **Marktgemüse und Beilage nach Wahl \***: hier ist Hopfen und Malz keineswegs verloren; im Gegenteil! Hier gelingt es, die milde Würze des Schweinefleisches, im Zusammenspiel mit dem beliebten kohlesäurehaltigen Gärstoff und der süß-herben Dörripflaume phantasievoll zu kombinieren. Ein geschmackreiches Kaleidoskop an lukullischen Aromen ...

30.50

◆◆

ungekünstelt schlicht: zart rosa gebratenes **Bisonfilet-Medailon an Calvados-Sauce** serviert mit **marktfischem Gemüse und Beilage nach Wahl \***: die erstklassige Würze des feinfaserigen Fleisches des „Wildrindes“ im Einklang mit dem wohlduftenden **Calvados** (ein hochprozentiger, bernsteinfarbener Branntwein aus der Normandie) sind von einer bescheidenen Raffinesse! Kurz, eine Küche ohne „Chichi“ ist zwar unspektakulär, macht aber aus diesem Gericht wahrlich (k)ein Eiland der Aromen ...

46.00

◆◆

ein österreichisches „Schmankerl“ mit „Wiener Schmah“: **Original Wiener-Schnitzel** serviert mit **knackigem Marktgemüse und Beilage nach Wahl \***: das „ingebröselte“, im „Schmetterlingsschnitt“ aufgefaltete, ca. vier Millimeter dünne und leicht geklopfte, in Butterschmalz goldgelb ausgebackene Kalbsschnitzel, ist eine der bekanntesten Spezialitätenklassiker der Wiener Küche ...

39.50

\*) Beilagen: **Kartoffelgratin, Ringelrites, gebratene Frühkartoffeln oder Weisswein-Risotto**

