

# ***DINNER MENU*** **SPEISEKARTE**



## STARTERS VORSPEISE

\*Additional fee €2,50 hotelarrangement | Zuschlag €2,50 hotelarrangement

### SOUP/SUPPEN

#### TOMATO I TOMATEN / €7,50

Meatballs | chive | crème fraîche  
Gehacktesbällchen | Schnittlauch | Crème fraîche

#### ASPARAGUS I SPARGEL / €8,50

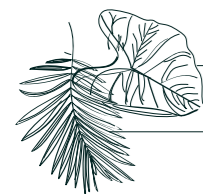
Ham | chive  
Ham | Schnittlauch

#### ROASTED PEPPER I GEROSTET PAPRIKA V / €7,50

Roasted olive oil | chive | pumpkin seeds  
Geröstet Olivenöl | Schnittlauch | Kürbissamen

#### BEEF TEA I FLEISCH TEE / €8,50

Melange of herbs | flat iron steak | chiffonade vegetables  
Kräuter Mischung | Schulterfilet | Chiffonade Gemüse



## STARTERS/VORSPEISE

#### RUSTIC BREADROLL I RUSTIKALISCHES BROT V / €6,00

Herb butter | tapenade | garlic sauce  
Kräuterbutter | Tapenade | Knoblauch Sauce

#### BEEF I RINDER CARPACCIO / €13,50

Truffle mayonnaise | rocket | Parmesan cheese | pine nuts  
Truffelmayonnaise | Rukola | Parmezan Käse | Pinienkerne

#### SMOKED SALMON / €14,50

Wasabi ganache | nori | green asparagus | coconut pancake  
Wasabi Ganache | Nori | Grüner Spargel | coconut Pfannkuchen

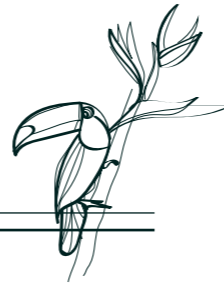
#### TUNA I THUNFISCH / €15,00\*

Raw | soy mayonnaise | soy pearls | sesame snaps  
Roh | Soy Mayonnaise | Soja Perlen | Sesam Kekes

#### VALK DUO / €11,50

Pastry | chickenragout | mushrooms | duxelles  
Blätterteigtörtchen | Hühnerragout | Pilzen | Duxelles

All our starters and salads are served with fresh bread and butter | All unsere Kurse werden von Brot mit Butter begleitet.  
Please refer to our allergens chart for any allergy or dietary requirements | Bei Allergien oder speziellen Ernährungsbedürfnissen können Sie unsere Allergenenkarte einsehen.



### SALADS/SALATS

#### BEET I RÜBEN V / €14,50 (S) / €16,50 (L)

Tartar | pearl couscous | blackberries |  
smoked mascarpone | beet crackers  
Tatar | Perlencouscous | Brombeeren |  
geräuchertem Mascarpone | Rüben crackers

#### ASPARAGUS I SPARGEL / €16,00 (S) / €19,50 (L)\*

Seasoned salmon | gribiche sauce | salad | herb croutons  
Marinierten Lachs | Gribiche Sauce | Salat |  
Kräutern crouton

#### MACKEREL RILETTE I MAKRELE RILETTE €14,00 (S) / €17,50 (L)

Green asparagus | orange | smoked salmon | cress  
Grüner Spargel | Orange | geräuchertem Lachs | Kresse

#### DOVE & DUCK I TAUBE & ENTE / €14,00

Onion crumble | mandarin | thyme | candied kumquat  
Crunch von Zwiebeln | Mandarine | Thymian |  
Marinierte Kumquat

#### ASPARAGUS I SPARGEL V / €13,50

Seasoned Manchego | tomato salsa |  
legumes salad | smoked olive oil  
Marinierten Manchego | Tomaten Salsa |  
Hülsenfrüchten Salat | Geröstet Olivenöl

#### SCALLOPS I JAKOBSMUSCHELN / €16,00\*

Pumpkin toffee | Pecorino cream | Arênkha caviar  
biscuit from sourdough bread | Parmaham  
Kürbis toffee | Pecorino crème | Arênkha kaviar  
Kuchen von Sauerteigbrot | Parma Schinken

#### THYMUS / €16,00\*

Flat iron steak | roasted asparagus | tomato |  
Hollandaise espuma | cheese crumble  
Schulterfilet | Gerösteten Spargel | Tomaten |  
Hollandaise espuma | Knusprige Käse

V Vegetarian



#### ASPARAGUS I SPARGEL

5 pieces | egg | parsil  
5 stück | ei | petersilie  
€11,50

\*\*Additional fee €5,00 hotelarrangement | Zuschlag €5,00 hotelarrangement

### MEAT/FLEISCH

#### FILLET STEAK I Tournedos / €30,50\*\*

Beet cream | candied celeriac | tomato | truffle marmelade |  
crunchy serrano | grilled king mushroom | port gravy  
Rüben Crème | Truffel Marmelade | knusprige Serrano  
Marinierte Sellerie | Tomate | Kräuterseitling | port Saft  
Pinot Noir | Noble Vines 667

#### LAMB ROULEAU I LAMM ROULEAU / €28,50\*\*

Lamb | baby vegetables | asparagus | tomato |  
parsnip cream | crunchy potatoes | wine gravy  
Lamm | baby Gemüse | Spargel | Tomate |  
Pastinaken Crème | knusprige Kartoffeln | Wein Bratensaft  
Rioja Crianza | Marques de Caceres

#### SPRING CHICKEN I FRÜHLINGSHÄHNCHEN / €24,50

Potato mousseline | baby vegetables | blossom |  
peas | poultry gravy  
Kartoffeln mousseline | baby Gemüse | Blüten | Erbsen |  
Geflügel Bratensaft  
Pinot Noir | Noble Vines 667

#### PORK TENDERLOIN I SCHWEINELENDE / €22,50

Bacon | Brussels chicory | bimi | parsnip cream |  
tomato | mustard gravy  
Speck | Brussels Chicorée | Bimi | Pastinaken Crème |  
Tomate | Senf Bratensaft  
Cabernet Sauvignon | M-Selection

#### SALMON I LACHS / €25,00

Asparagus | parsil potatoes | Hollandaise sauce  
Spargel | Petersilie Kartoffeln | Hollandaise sauce  
Chardonnay | M-Selection

#### SOLE FISH I SEEZUNGE / €27,00\*\*

Potato pie | beurre blanc | baby vegetables  
Kartoffelnkuchen | Beurre blanc | baby Gemüse  
Chardonnay | Noble Vines 446

All our main courses are served with french fries and mayonnaise | All unsere Kurse werden von Pommes und Mayonnaise begleitet.  
Please refer to our allergens chart for any allergy or dietary requirements | Bei Allergien oder speziellen Ernährungsbedürfnissen können Sie unsere Allergenenkarte einsehen.

V Vegetarian

## MAIN COURSES HAUPTGERICHTE

#### CHICKEN SATAY I HÄHNCHENSATÉ / €21,50

Cucumber-pineapple sweet & sour |  
satay sauce | prawn crackers | Tandoori onions  
Gurke-ananas süßsauer | Satésauce |  
Krabbenchips | Tandoori onions  
Sauvignon Blanc | Esk Valley Estate

#### SCHNITZEL / €20,50

Bonne femme vegetables | bacon | sweet & sour salad |  
mushroom-cream sauce  
Bonne femme Gemüse | Speck | Süßsauer Salat |  
Pilzen-Crème Sauce  
Sauvignon Blanc | M-Selection

#### PEKING DUCK I PEKING ENTE / €24,50

Oriental noodles | stirfried vegetables |  
Teriyakisauce | roasted sesame seeds  
Orientalischer noodles | Wokgemüse |  
Teriyakisauce | geröstete Sesame Samen  
Pinot Grigio | M-Selection

#### ASPARAGUS I SPARGEL FLAMANDE / €24,00

Parsil potatoes | ham | egg | Hollandaise sauce  
Petersilie Kartoffeln | Ham | Ei | Hollandaise sauce  
Chardonnay | M-Selection

### FISH/FISCH

#### REDFISH I ROTBARSCH / €24,50

Brandade from cliffish | purslane | puffed tomato | cold antibiose  
Brandade von Stockfisch | Portulak | Puff Tomate | kalte Antibiose  
Verdejo | Marques de Caceres

#### RISOTTO / €21,50

Bisque | bimi | peas | tomato | black tiger prawns | Parmesan  
Bisque | Bimi | Erbsen | black tiger Garnelen | Parmesan  
Chardonnay | Noble Vines 446