



Vorspeisen

Cremige San Marzano Tomatensuppe gebackene Basilikum Garnele Chiliöl <i>Creamy San Marzano Tomato Soup Baked Basil Prawns Chilli Oil</i>	14	
✓ Knittkuhler Salat Mix Ciabatta Chip Getrocknete Früchte <i>Knittkuhler Salad Mix Ciabatta Chip Dried Fruits</i>	14	
- Falafelbällchen <i>Falafel Balls</i>	+5	
- Büffel Mozzarella <i>Buffalo Mozzarella</i>	+7	
- Kikok Maishähnchenbrust <i>Kikok Corn-Fed Chicken Breast</i>	+9	
- Gegrillte Rinderfilet Streifen <i>Grilled Fillet of Beef</i>	+12	
✓ Ziegenkäse aus dem Ofen Honig-Sesam Glasur Mangold Salat Süß Sauer Pochierte Birne Schwarzbrot Chili Erde <i>Goat's Cheese From The Oven Honey-Sesame Glaze Chard Salad Sweet And Sour Poached Pear Black Bread Chilli Earth</i>	19	
Thunfisch Tatar "Asia-Style" Wakame-Bohnensalat Wasabi Creme Rosa Ingwer <i>Tuna Tartare "Asian-Style" Wakame Bean Salad Wasabi Cream Pink Ginger</i>	21	
Carpaccio vom Argentinischen Rinderfilet Mariniertes Gemüse Balsamico Kirschtomaten <i>Argentinean Beef Fillet Carpaccio Marinated Vegetables Balsamic Cherry Tomatoes</i>	26	
Black Tiger Garnelen Knoblauch-Chili-Oliven Öl Grissini Sticks <i>Black Tiger Prawns Garlic-Chili-Olive Oil Grissini Sticks</i>		
	6 Stück <i>Pieces</i>	22
	12 Stück <i>Pieces</i>	39

Pasta & Risotto

✓ Tagliatelle Pesto von getrockneten Tomaten Rauchmandel Kirschtomaten Salbei Pistazie <i>Tagliatelle Sun-Dried Tomato Pesto Smoked Almond Cherry Tomatoes Sage Pistachio</i>	21
Panzerotti mit Ricotta-Steinpilz-Füllung Safran-Sauce Gebackene Cashews <i>Panzerotti with Ricotta and Porcini Mushroom Filling Saffron Sauce Baked Cashews</i>	24
✓ Getrübete Tagliarini Parmesanspäne <i>Truffled Tagliarini Grated Parmesan</i>	25
- 3 Black Tiger Garnelen <i>3 Black Tiger Prawns</i>	+10
- Gegrillte Rinderfilet Streifen <i>Grilled Fillet Of Beef</i>	+12
✓ Risotto "Primavera" Spargel Erbsen Artischocken <i>Risotto "Primavera" Asparagus Peas Artichokes</i>	21
- 3 Black Tiger Garnelen <i>3 Black Tiger Prawns</i>	+10
- Gegrillte Rinderfilet Streifen <i>Grilled Fillet Of Beef</i>	+12



GUT KNITTKUHLE Klassiker

Rehgulasch Preiselbeerrahm Spitzkohl Aprikosen Salat Kartoffelklöße in Butterstreusel <i>Venison Goulash Cranberry Cream Pointed Cabbage Apricot Salad Potato Dumplings With Butter Crumble</i>	22
Rheinischer Sauerbraten vom Rind Balsamico Pflaumen Sauce Kirschrotkohl Drillinge <i>Rhenish Sauerbraten Beef Balsamic Plum Sauce Cherry Red Cabbage Triplets</i>	26
Sous Vide gegarte Rinderbrust in Rauch-Paprika Sauce Fenchel-Möhren-Slaw Drillinge <i>Sous Vide Cooked Beef Brisket in Smoked Paprika Sauce Fennel and Carrot Slaw Triplets</i>	24
Wiener Schnitzel <small>vom Kalbsrücken</small> Gurken Salat mit Joghurt, roten Zwiebeln & Dill Preiselbeer Marmelade Frische Zitrone <i>"Wiener Schnitzel" Of Veal Saddle Cucumber Salad with Yoghurt, Red Onions & Dill Cranberry Jam Fresh Lemon</i>	29

Fleisch

Argentinisches Premium Black Angus Beef:	
Reifezeit 5-6 Wochen Tiefrote Farbe Fest Saftig Im Geschmack 120 Tage Maisfütterung <i>Maturing time 5-6 weeks Deep red color Feast Juicy in the taste 120 Days of corn feeding</i>	
Entrecôte <small>Zwischenrippenstück Marmoriert 300g</small> <i>Entrecôte Intermediate Rib Marbled 300g</i>	35
Rinderfilet <small>Zartes Fettarmes Stück Aus Der Lende 200g</small> <i>Tenderloin Tender A Low-Fat Piece from the Loin 200g</i>	42
<hr/>	
Kikok Maishähnchenbrust <i>Kikok Corn-Fed Chicken Breast</i>	26
<hr/>	
Wird serviert mit Grünem Spargel Sauce Béarnaise kanarischen Salzkartoffeln Mojo Rojo Rinderknochen Jus <i>Served with Green Asparagus Sauce Béarnaise Canarian Boiled Potatoes Mojo Rojo Beef Bone Jus</i>	

Fisch

Gegrilltes Rotbarschfilet glasierte Kräuter-Navetten Apfel-Quinoa-Salat mit gerösteten Sonnenblumenkernen <i>Grilled Redfish Fillet Glazed Herb Navettes Apple Quinoa Salad with Roasted Sunflower Seeds</i>	31
Kabeljau Senf Rahm Kraut Getrüffeltes Kartoffelstampf <i>Cod Mustard Cream Cabbage Truffled Mashed Potatoes</i>	34

Süßes

Limoncello Tiramisu Exotischer Obstsalat <i>Limoncello Tiramisu Exotic Fruit Salad</i>	12
Crème Brûlée von der gerösteten Mandel Pfirsich Sorbet Marinierte Erdbeeren <i>Roasted Almond Crème Brûlée Peach Sorbet Marinated Strawberries</i>	14