

## Vorspeisen / Tapas Petit Prince

Bestellen Sie 3 Tapas zum Preis von 32 € / Order 3 Tapas at € 32

Tapas 6 Gang Menü (Dessert nach Wahl) / Tapas 6 course menu (dessert of your choice) € 60

Parmaschinken (Menü)

Naanbrot | Portweinmelonen

*Parma ham | Naan bread | Portwine melons*

11 €

Gefüllte Avocado (Menü)

Kichererbsen | Soja | Balsamico

*Filled avocado | chick-peas | soy | balsamic vinegar*

9,50 €

Spinatsalat (Menü)

Trüffel | Joghurt | Meersalz

*Spinach salad | truffle | yoghurt | sea salt*

Als Tapa 9 € | als Vorspeise 16 €

As tapa 9 € | as appetizer 16 €

Pochiertes Forellenfilet (Menü)

Forellenkaviar | Büffelmozzarella

*Poached trout filet | trout caviar | buffalo mozzarella cheese*

11,50 €

Gebratener Pulpo

Mango | Chili | Salzzitrone

*Roasted pulpo | mango | chili | salt lemon*

Als Tapa 12,50 € | als Vorspeise 25 €

As tapa 12,50 € | as appetizer 25 €

## Ofensellerie

Erbsenpüree | Kurkuma | Kartoffelchips

*Oven celery | pea puree | turmeric | potato chips*

10,50 €

## Hirschmedaillon (Menü)

Aprikose | Rosmarinsud | Pfefferschokolade

*Medallion of venison | apricot | rosemary brew | pepper chocolate*

13,50 €

## Kalbstatar

Birnenkompott | Ingwercrème

*Veal tatar | pear compote | ginger cream*

Als Tapa 13,50 € | als Vorspeise 26 €

As tapa 13,50 € | as appetizer 26 €

## Ceviche-Lachs

Rote Zwiebeln | Sauce Rouille | Gurke

*Ceviche salmon | red onions | sauce Rouille | cucumber*

Als Tapa 12,50 € | als Vorspeise 22 €

As tapa 12,50 € | as appetizer 22 €

## Radieschen

Zucchini | Maiscrème | Meerrettich

*Radish | zucchini | corn cream | horse raddish*

9,50 €

## Suppen

Tom Yum-Suppe

Garnele | Wurzelgemüse

*Tom Yum soup | prawn | root vegetable*

16 €

Rinderkraftbrühe

Markklößchen | gefüllte Flädle

*Consommé | Bone marrow dumplings | filled pancake slices*

16 €

Gelbe Linsensuppe

Falafel | Koriander

*Yellow lentil soup | falafel | coriander*

16 €

## Fisch

Zanderfilet

Speck | Trauben | geschmorte Kartoffeln

*Pikeperch | bacon | grapes | braised potatoes*

42 €

Thunfisch

Quinoa | Ricotta | Mangochutney

*Tuna | quinoa | ricotta cheese | mango chutney*

48 €

Offener Raviolo

Lachs | Spinat | Pinienkerne | braune Butter

*Open ravioli | salmon | spinach | pine seeds | brown butter*

41 €

## Fleisch

### Iberico Kotelette

Rahmkartoffeln | Wasabikruste | Pata Necra

*Iberico pork chop | cream potatoes | wasabi crust | pata necra*

43 €

### Lammhüfte

Erbsenpüree | geschmorter Chicorée | Balsamicotomaten

*Lamb rump | pea puree | roasted Chicorée | Balsamic tomatoes*

41 €

### Kalbsfilet

Fevebohnen | Limette | Champignonrisotto

*Veal filet | Feve beans | lime | champignon risotto*

48 €

### Getrübete Perlhuhnbrust

Bulgur | Sesam

*Truffled guinea fowl breast | bulgur | sesame*

43 €

## **Käse**

Käseauswahl

Feigensenf | Früchtebrot

*Selection of cheese | fig mustard | fruit bread*

24 €

## **Desserts**

Dampfnudel

Butterbrösel | Zitronen-Vanilleis

*Steam dumpling | butter crumble | lemon-vanilla ice cream*

17 €

Gefüllte Nudelblätter

Topfenmousse | Kirsch Espuma

*Filled pasta sheets | curd mousse | cherry espuma*

17 €

Rotweinbirne

Biskuit | Rieslingcrème | Mandeln

*Redwine pear | biscuit | Riesling cream | Almonds*

17 €

Zu unseren Desserts servieren wir Ihnen hausgemachte Pralinen.  
*We serve homemade chocolates with our desserts.*

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fragen Sie bitte unser Servicepersonal nach unserer Allergienkarte.

*If you have allergies or intolerances, please ask our service staff for our allergen card.*