

V O R S P E I S E N

SCHLUMACHERS LACHSTATAR 17

PONZU / ASIA MAYO / PIEMONT HASELNUSS

THAI BOUILLABASSE | EDELFISCHE 16.5

ALS HAUPTGANG 29.5

CONFIERTER PULPO 17.5

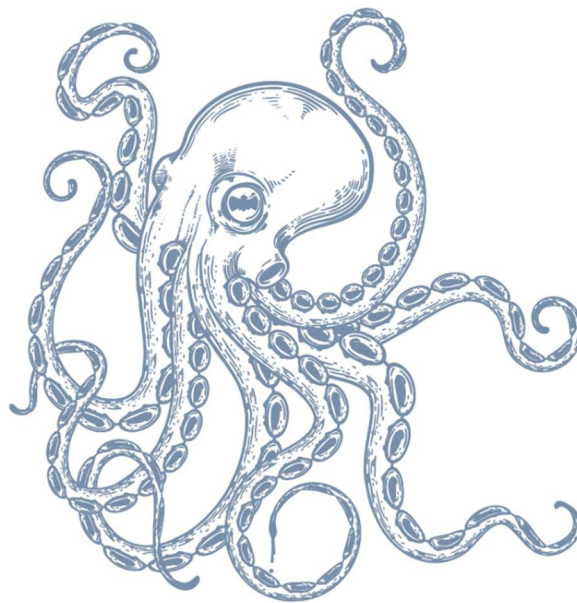
YUZU MAYO / KNOBLAUCH CIABATTA

8/12 GARNELEN VOM GRILL 16.5

YUZU MAYO / KNOBLAUCH CIABATTA

SASHIMI VOM THUNFISCH 18

ASIA STYLE / MANGO / CHILI / SESAM



ZIEGENKÄSE 16.5

PFLAUME / MACADAMIA / WILDE KRÄUTER

KÜRBIS CRÈME-SÜPPCHEN 11

PULLED SALMON TACO 14.5

SENF SAAT / HONIG

BLACK TIGER SHRIMP TACO 14.5

PIEMONT HASELNUSS / TERIYAKI / SCHNITTLAUCH

CARPACCIO VOM RIND 19

PIEMONT HASELNUSS / TRÜFFEL

BROTNACHSCHLAG 4.9

Alle Preise sind inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und in Euro ausgewiesen.
Wir behalten uns vor einzelne Komponenten aufgrund von Lieferengpässen oder nicht
ausreichender Qualität auszutauschen. Bei Allergien oder Unverträglichkeiten sprechen Sie uns gerne an.
Für Änderungen unserer Gerichte berechnen wir eine Änderungspauschale in Höhe von 3,-€.

SEAFOOD & GRILL

Wir servieren alle unsere Grillgerichte mit jungen Pestokartoffeln und einem Beilagensalat.

Die passenden Gewürze dazu finden Sie auf dem Tisch.

CONFIERTER PULPO 29

WOLFSBARSCH IM GANZEN 34

NORWEGISCHER FJORDLACHS 29

CATCH OF THE DAY TAGESPREIS

GARNELEN 8/12 BLACK TIGER 28
8 STÜCK



OLDENBURGER ENTE 38

ROTKOHL / BREZENKNÖDEL / PREISELBEERJUS

RINDERFILET ARGENTINIEN 49

KOTELETT PORKY DRY AGED 32

SURF AND TURF 39

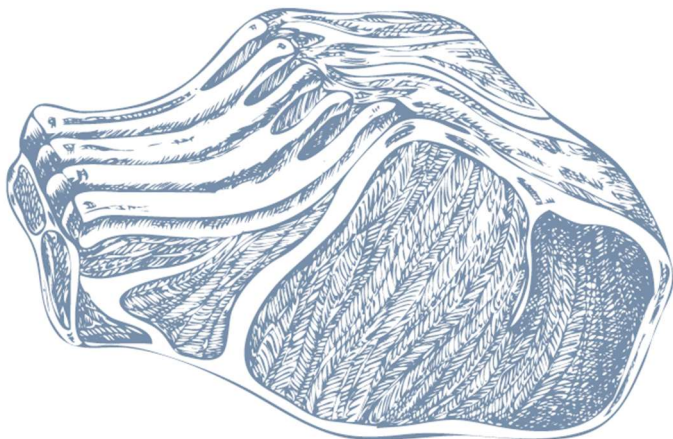
FÜR 1 PERSON MIT 1 x FISCH & 1 x FLEISCH

FISCHPLATTE VOM GRILL 79

FÜR 2 PERSONEN MIT 3 VERSCHIEDENEN FISCHEN

SURF AND TURF PLATTE 89

FÜR 2 PERSONEN 2 x AUS DEM MEER UND 2 x VOM FELD



Alle Preise sind inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und in Euro ausgewiesen.

Wir behalten uns vor einzelne Komponenten aufgrund von Lieferengpässen oder nicht ausreichender Qualität auszutauschen. Bei Allergien oder Unverträglichkeiten sprechen Sie uns gerne an.

Für Änderungen unserer Gerichte berechnen wir eine Änderungspauschale in Höhe von 3,-€.

PASTA & SOULFOOD

LINGUINE GARNELE 26

GARNELE / KNOBLAUCH / TOMATE

LINGUINE TRÜFFEL 28

GNOCCHI BASILIKUM 24

BASILIKUM / SEMI DRY TOMATEN / PESTO

GNOCCHI ELSASS 22.5

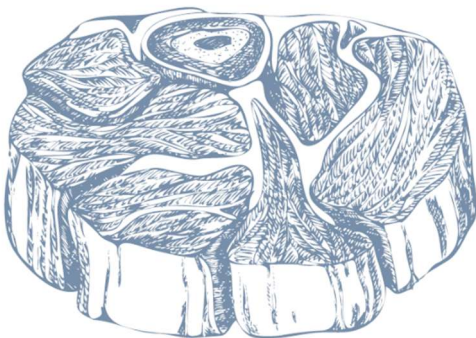
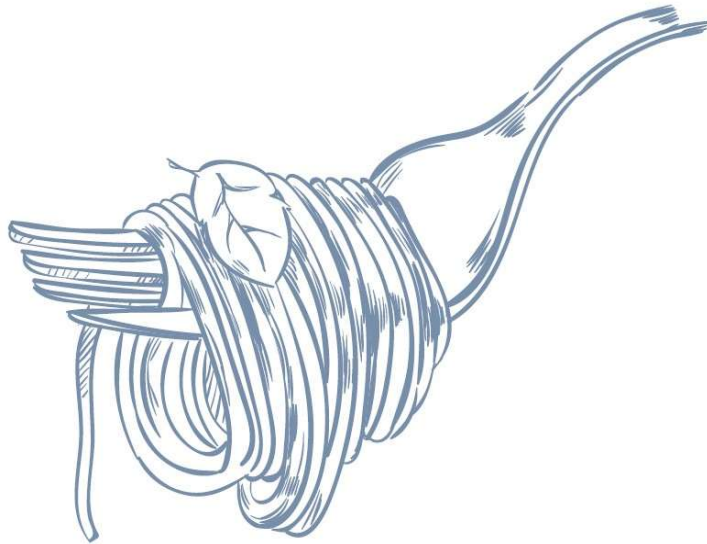
BAUCHSPECK / ZWIEBELN / CRÈME

MACCHERONI 22.5

ZITRONE / GRÜNER SPARGEL / CRÈME

SAFRAN RISOTTO 22

MARKTGEMÜSE



TOPPINGS

PORKY KOTELETT 12

ENTE 14

PULPO 14

GARNELEN 12

LACHSFILET 12

CATCH OF THE DAY 14

RINDERFILET 24

Alle Preise sind inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und in Euro ausgewiesen.
Wir behalten uns vor einzelne Komponenten aufgrund von Lieferengpässen oder nicht ausreichender Qualität auszutauschen. Bei Allergien oder Unverträglichkeiten sprechen Sie uns gerne an.
Für Änderungen unserer Gerichte berechnen wir eine Änderungspauschale in Höhe von 3,-€.

DESSERT

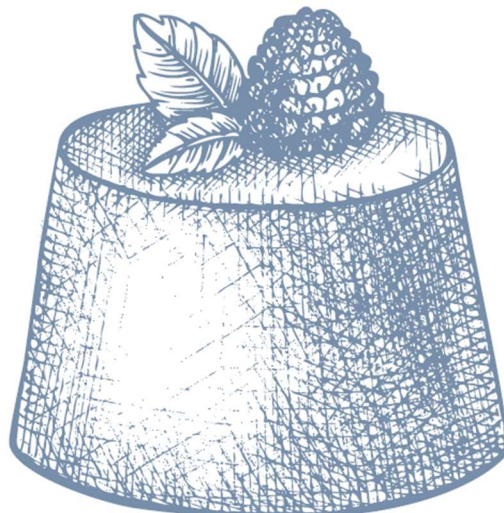
HAUSGEMACHTE MOUSSE AU CHOCOLAT 5.9
(WECHSELND), PRO KUGEL

HAUSGEMACHTES SORBET UND EISCRÈME 5.9
(WECHSELND), PRO KUGEL

SCHLUMACHERS TIRAMISU 12

DESSERTVARIATION 16.5

KÄSEAUSWAHL VON MAÎTRE AFFINEUR WALTMANN 21 | 34
1 PERSON ODER 2 PERSONEN
HAUSGEBACKENES BROT / OLIVEN / NÜSSE / FRUCHTGELEE / OLIVENÖL



CHEF'S CHOICE MENU

Unser Chef's Choice Menü - von unserem Chef de Cuisine Gabrijel Pranjić ist eine Einladung, sich ganz auf den Moment einzulassen. Sie wählen die Anzahl der Gänge - wir kümmern uns um den Rest. Mit saisonalen Zutaten, kreativen Kombinationen und ehrlichem Handwerk entsteht ein Menü, das überrascht, begeistert und berührt - überraschend, stimmig und mit Leidenschaft serviert.

3-GANG SILBER 49

SUPPE ALS VORSPEISE

3-GANG GOLD 56

KALTES GERICHT ALS VORSPEISE

4-GANG 65

5-GANG 75

6-GANG 85

WEINBEGLEITUNG

3-GANG 21

4-GANG 28

5-GANG 35

6-GANG 42

Käse im Dessert +5

Weinbegleitung aus großen oder
limitierten Lagen 0,1l Aufpreis +10 | Gang

Alle Preise sind inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und in Euro ausgewiesen.
Wir behalten uns vor einzelne Komponenten aufgrund von Lieferengpässen oder nicht
ausreichender Qualität auszutauschen. Bei Allergien oder Unverträglichkeiten sprechen Sie uns gerne an.
Für Änderungen unserer Gerichte berechnen wir eine Änderungspauschale in Höhe von 3,-€.