



## **Suppen**

Gazpacho  
Wassermelone/Ajoblanco-Schaum/Serrano  
9,00

Zweierlei Paprikaschaumsüppchen  
Rosa Beeren/Rosmarin-Gnocchi  
9,50

## **Vorspeisen**

Ahle Wurst Carpaccio  
Zwiebelkompott/Cipriani-Sauce/Handkäse/Wildkräuter  
15,00

Vitello „Nordhessische Art“  
Kalbsrücken/Grüne Sauce/Kapern/Kartoffelstroh  
17,00

Gegrillte Riesengarnelen mit Schale  
Aioli/Knoblauchbrot  
22,00

Schweinchens-Vorspeisenvariation  
Für Fleischesser 22,00  
Für Vegetarier 16,00

## **Salate**

Kleiner gemischter Salat  
Wahlweise: Balsamico Dressing oder Schmand Dressing  
5,50

Großer Salat mit gratiniertem Ziegenkäse  
Mango/Granatapfel/Walnuss-Crunch  
15,50

Großer Salat „Caesar Art“  
Parmesan/Croûtons/Sardellen/Knusper-Garnelen  
21,50



## Dry-Aged-Beef

**Dry Aged Steaks sind die besten Steaks der Welt. Traditionelles Reifeverfahren von Rindfleisch am Knochen. Reifebedingungen 21 bis 28 Tage, bei 60% Luftfeuchtigkeit und ein Grad Temperatur. Fleisch verändert seinen Geschmack durch enzymatische Aktivitäten im Muskel.**

Rib Eye Steak  
28,00

Kalbskotelett  
31,00

Rinderrücken  
28,00

T-Bone Steak  
39,00

### **Für zwei Personen**

Chateaubriand  
p. P. 36,00

### **Zu allen Steaks servieren wir :**

Jus/Cipriani-Majo/Chimichurri/  
Trüffel-Parmesan-Kartoffeln/Wilder Brokkoli mit Sesam

## Fleisch

Perlhuhn Saltimbocca  
Süße-Speck-Bohnen/Dauphine Kartoffeln/Salbei  
21,00

Kalbsschnitzel mal anders  
Grüne Sauce/Kräuter Kartoffeln/Spitzkohl  
24,00

Lammcarrée unter der Chorizo-Kruste  
Erbsenpüree/Kartoffelstroh/Jus  
31,00



## **Fisch**

Tagliatelle mit Garnelen  
Weißwein/Rosa Beeren/Basilikum  
22,00

Zanderfilet  
Linsengemüse/Karotte/Lauch/Koriander/Kartoffelstroh  
24,00

Seezunge  
Zitronenbutter/Kräuterkartoffeln/Wilder Brokkoli  
*Tagespreis*

## **Vegan**

Quinoa-Reis-Pfanne  
Avocado/Erbse/Mango/Soja/Kokos  
17,00

## **Vegetarisch**

Sommer-Kräuter-Risotto  
Waldpilze/Cocktailtomaten/Wildkräuter  
17,00

Trüffel-Tagliatelle  
Zwischengang 19,50  
Hauptgang 29,50

## **Dessert**

Variation von hausgemachten Sorbets  
Marinierte Früchte/Minze  
9,50

Brasselsberger Erdbeer-Feld  
Schmand/Matcha/Schokoerde  
9,50

Moelleux au chocolat  
Blutorange/Sauerrahm  
10,00

Käsevariation  
Früchtemarmelade/Nussbrot/Weintrauben  
13,00