

ESSZIMMER

SUPPE

Esszimmer's Gazpacho
Rote Garnele | weißer Pfirsich | Buschbasilikum
Eier | Krustentiere | Milch
14,00 €

VORSPEISEN

Superfoodsalat vom Keltenhof
Champagnervinaigrette | Buchweizen | Avocado | Blaubeere
Gluten/Weizen | Sellerie | Senf
18,00 €

Frische Tia Maraa Austern, im Hause Gillardeau affiniert
Chesterbrot | Schalottenvinaigrette | Zitrone
Gluten/Weizen | Weichtiere
6 Stück 25,00 €
12 Stück 49,00 €

Geflämmtter Label Rouge Lachs
Junger Kohlrabi | Kefir | Prunier Kaviar
Fisch | Milch | Sellerie | Senf
24,00 €

Esszimmer's Tatar vom Weiderind
Röstkartoffelcreme | Pulpo | Liebstöckel
Eier | Milch | Senf | Weichtiere
28,00 €

Marinierte bunte Tomaten von der Gärtnerei Kiemle
Burrata | Olivenölkaviar | Focaccia
Gluten/Weizen | Milch | Schalenfrüchte | Sellerie
22,00 €

VEGETARISCH

Geschmorte Aubergine
Parmesan | grüne Tomate | Kräuterdashi
Gluten/Weizen | Milch | Schalenfrüchte | Sellerie
26,00 €

ESSZIMMER

FISCH

Filet vom Nordsee Steinbutt
Erbsencouscous | Avocado | Buttermilch
Fisch | Milch | Sellerie | Weichtiere
48,00 €

FLEISCH

Short Rib vom Irish Prime Beef
Barbecuejus | Maiscreme | wilder Brokkoli | Perlwiebel
Milch | Sellerie
34,00 €

UNSERE HIGHLIGHTS AM TISCH TRANCHIERT

Gegrilltes Kalbskotelett von der Metzgerei Glasstetter
Wilder Blumenkohl | junge Erbsen | Pfifferlinge | Velouté
Eier | Gluten/Weizen | Milch | Sellerie
48,00 €

FÜR 2 PERSONEN

Chateaubriand vom Weiderind
Ceasar's Salad | French Fries | Sauce Bearnaise
Eier | Gluten/Weizen | Milch | Sellerie
65,00 € pro Person

KÄSEAUSWAHL VOM BUFFET & SÜßES AUS UNSERER PATISSERIE

22,00 €