

## Herzlich Willkommen

Genießen Sie einen vinophilen, kulinarischen Abend in entspannter Atmosphäre.

Lehnen Sie sich zurück und lassen Sie sich von uns verwöhnen.

Ihr Bruno, Julian & Team

### JULIAN'S EMPFEHLUNGSMENÜ

#### VITELLO TONNATO

Kalbsfleisch | Thunfischcrème | Kapern | Rucola | Pinienkerne

\*\*\*\*\*

#### PILZESSENZ

Morcheln | Tomaten

\*\*\*\*\*

#### ROSA LAMMRÜCKEN

Cafe de Paris Kruste | Spargelgemüse | Pom Dauphine | Jus

\*\*\*\*\*

#### ERDBEERE & SCHOKOLADE

Brownie | Erdbeerragout | Erdbeersorbet

79 €

inkl. Weinbegleitung (ein Glas je Gang)

129 €

### SAVE THE DATE:

Sa | 20. Juni | Meeresfrüchte Soire

Meeresfrüchte satt zu 159 € p.P.

Sa | 11. Juli | Das SOMMERFEST

Das Highlight des Jahres

- Gastwinzer, Gästerköche, Wein, Cocktails, Bier, Livemusik & Party-

All Inklusiv 169 € p.P.

## VORSPEISEN

### VITELLO TONNATO

Kalbsfleisch | Thunfischcrème | Kapern | Rucola | Pinienkerne

19

### PULPO

Risoninudeln | Getrocknete Tomaten | Artischocke | Olive

19

### GERÄUCHERTER KNURRHAHN

Chawanmushi | gr. Spargel | Räucherfischgel | Kerbel

19

### FALAFFEL

Salat von gelben Linsen | Fenchel | Gewürz Joghurt | Grüner Curry

16

### EINGELEGTER SPARGEL

Sauce Gribiche | Tomate | Onsen Ei

18

## SUPPE

### SPARGELSCHAUMSÜPPCHEN

Himbeeressig | Buttermilch | Kerbel

10

### PILZESSENZ

Morcheln | Tomaten

12

## FÜR KINDER

Jedes Kind ist einzigartig.

Deshalb bereiten wir für Ihre kleinen und größeren Lieblinge individuelle Gerichte zu.

Sprechen Sie uns gerne darauf an.

Alle Preise verstehen sich in Euro und inkl. Mehrwertsteuer.  
Bei Fragen zu Allergenen und Alternativen können Sie sich gerne an uns wenden.

## HAUPTGÄNGE

### FLEISCH

#### KALBSLEBER „BERLINER ART“

Kartoffelpüree | Spinat | Apfel | Röstzwiebeln

33

#### ROSA LAMMRÜCKEN

Cafe de Paris Kruste | Spargelgemüse | Pom Dauphine | Jus

39

#### KALBSKOTLETT VOM HOLZKOHLEGRILL

Fächerkartoffeln | Tomatensalsa

36

### FISCH

#### SEETEUFELBÄCKCHEN

Tomatensud | Fenchel | Zucchini | Farfalle

37

#### SCHOLLE „FINKENWERDER ART“

Gurkengemüse | Dill | lila Kartoffelstampf

33

### VEGETARISCH

#### SHIITAKE GYOZA

Curry | Edamame | Paprika | Pak Choi | Sesam | Kräutersaitlinge

24

#### GEGRILLTER ORANGEN SPARGEL

Risotto | Kräuter | Spargelschaum | confierte Tomate

26

## DESSERT

### YUZU & KOKOS

Yuzutarte | Kokos Eis | Ananas | Maracuja

14

### ERDBEERE & SCHOKOLADE

Brownie | Erdbeerragout | Erdbeersorbet

12

### KÄSEVARIATION VON AFFINEUR MAISON KOBER

Rohmilchkäse

5 Sorten | Brot | Feigensenf

17

### KLEINIGKEIT ZUM ABSCHLUSS

1 Macaron | 1 Espresso

7.90

## COCKTAIL EMPFEHLUNG

Der weltbeste

### ESPRESSO MARTINI

Espresso | Premium Wodka | Hauskaramellsirup

13

### SPIRITUOSEN SPECIAL

#### PADRE

Reposado Tequila

2cl 7