

Aperitif- und Weinempfehlung

Prosecco mit Erdbeerlikör	6,90
Glas Champagner Brut , Veuve Pelletier & Fils,	11,00
Verjus-Cocktail (alkoholfrei)	6,50
2014er Penfolds , Selection, Shiraz Cabernet , trocken Australien	0,25 l 11,00
2016er Sauvignons Blanc „Tourraine“ trocken, Loire	0,25 l 8,80

Vorspeisen

Carpaccio von der Rinderlende mit Parmesan und Balsamicoessig ^{1,2}	16,00
Hausgemachte Gänsestopfleber-Terrine mit Sauternesgelee, Brioche	22,00
Grüner Spargel in Tomatenvinaigrette	14,50
Wachtel entbeint, auf Salat von zweierlei Linsen ^{1,2}	18,00
Vitello tonnato – Kalbfleischscheiben mit Thunfisch Sauce	16,00
Thunfisch-Carpaccio mit Zitronen-Olivenöl-Marinade	16,50
“ Fines de claires ” Austern	pro Stück 3,50
Gambaretti mit Spinat-Bärlauch-Mousseline	19,00
Jakobsmuscheln gebraten, mit dreierlei Saucen und kleinem Salat	19,00
Hummer auf Spargelsalat	26,00

Suppen

Spargelcremesuppe	7,00
Klare Tomatenssenz mit Grießklößchen	7,50
Doppelte Kraftbrühe mit Markklößchen	7,00
Klare Ochenschwanzessenz mit Madeira-Maultäschle	7,50

Menü € 49

Kleiner Küchengruß

...

Wachtel entbeint, auf Salat von zweierlei Linsen ^{1,2}

oder

Thunfisch-Carpaccio mit Zitronen-Olivenöl-Marinade

...

Rinderfilet mit Gambaretti,
grünem und weißem Spargel und Gnocchi

oder

Medaillons vom Seeteufel mit Sesamgemüse
und schwarzem Piemontreis

...

Mousse von brauner und weißer Schokolade

oder

Käse vom Wagen

Wir bitten Sie um Verständnis, dass aus küchentechnischen Gründen die Gänge im Menü nicht getauscht werden können.

Frischer Fisch

Schottischer Wildlachs im Kartoffel-Spaghettimantel gebraten, auf Blattspinat	23,50
Filet vom Loup de mer gebraten, mit mediterranem Gemüse und Gnoccis	35,00
Medaillons vom Seeteufel mit Sesamgemüse und schwarzem Piemontreis	30,50
Filet vom Steinbutt mit Safransauce, grünem Spargel und hausgemachte Nudeln	42,00
Hummer – ausgelöst – auf hausgemachten Spaghetti mit Hummersoße	43,00
Ganze Seezunge „Müllerin Art“ gebraten, Salzkartoffeln und zerlassene Butter	45,00

Warteck Spezialitäten

Knusprige ½ Bauernente mit Apfelrotkraut und hausgemachten Semmelknödeln	26,00
Hausgemachte Gefüllte Kalbsbrust , mit breiten Nudeln und Salatteller	17,00
Hausgemachte Rindsroulade mit Kartoffelpüree und Apfelrotkraut	19,80
Geschmorte Lammhaxe mit Ratatouille und Rosmarinkartoffel	22,00
Kalbsbries mit Morcheln, Blattspinat und Basmatireis	27,50
Kalbsnieren in Pommerysensauce ² , mit Broccoli und Kartoffelrösti	21,50
Ganzes Täubchen entbeint, mit Frühlingsgemüsen, Portweinjus und Selleriepüree	38,00

Klassiker

Gekochtes Ochsenfleisch mit Meerrettichsauce, hauseingelegten Preiselbeeren, Rahmspinat und Salzkartoffel	19,80
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken, mit Bratkartoffel	22,50
Kalbsrückensteak mit Morchelrahm, mit handgeschabten Spätzle und grünem Spargel	32,50
Barbarie Entenbrust mit Sauce Bigarad, Frühlingsgemüsen und gratinierten Rahmkartoffeln	28,50
Rehrücken mit gebratenen Pilzen, Frühlingsgemüsen, handgeschabten Spätzle und Preiselbeerbirne	32,50
Lammrücken mit Kräutern der Provence mit geschmorten Bohnen und gratinierten Rahmkartoffel	30,50
Rinderfilet mit Pfefferrahmsauce, Blattspinat und gratinierten Rahmkartoffel	33,00

Vegetarisch

Fregola - Sardinische Grießnudeln mit gebraten Pinienkernen, Zucchini und Tomatensauce	18,00
--	-------