

Vorspeisen, Snacks & Salate

Brot & Bio Olivenöl aus Navarra mit Meersalz aus Mallorca **4,80 €**

Carpaccio „Roll it Up“

Australisches Prime Beef | Wildkräuter | Kewpie Mayo | Orange **16,50 €**

Gebeizte Lachsforelle

Gurke | Dill | Amaranth | Senfeis **12,50 €**

Geschmorte Karotte

Karottentartar | Ziegenquark | Passionsfrucht **9,50 €**

Kleiner gemischter Salat *

Geröstete Kerne | Aurum Dressing | Croutons **6,90 €**

Salat Bowl *

Curry-Mango Dressing | geschmortes Gemüse | gebratene Tiger Prawns **17,00 €**

Suppe & Zwischengang

Kokos Curry Schaum Suppe *

Gepuffter Reis | Mango | **9,00 €**

Onsenei vom Bio Hof

Nussbitterschaum | Spinat | Soja **11,00 €**

Gedeck zum Wein

200g italienische Salami Brett | Messer | Brot | Oliven * **14,00 €**

Antipasti Teller „Goldstückchen“ Aurum Style* **16,00 €**

Galizische Muscheln Escabeche oder Sardinen in Olivenöl *
vom Weingut Attis, in der Dose serviert Brot | Zitrone **15,80 €**

Hauptgang

Geschmorte Rinderbacke

PX Jus | Maultasche gefüllt mit Pulled Beef | Wilder Brokkoli | Kartoffel Mousseline **24,00 €**

Maispoulade „Supreme“

Ponzu Beurre Blanc | zweierlei Karotte | Gnocchettini **19,00 €**

Bretonischer Seeteufel Gebraten

Krustentier – Safransoße | Bohnen-Chorizo Cassoulette | Bärlauchpolenta **29,00 €**

Nach der Allergen Tabelle fragen Sie bitte die Service Mitarbeiter!

Steaks

Australisches Grain Feed Bavette Steak 250g inklusive einer Beilage **25,00 €**

Dry Aged Ochsen Kotelette je 100g, von der Metzgerei Glasstetter
Inklusive einer Beilage und Jus oder Kräuterbutter **8,90 €**

Australisches Rumpsteak Stockyard Wagyu ab 250g (+100g 13,00 €)
Inklusive 1 Beilage und Jus oder Kräuterbutter **33,00 €**

Beilagen je 5 €

Demeter Rosmarinkartoffeln | Getrüffeltes Kartoffelpüree | Pak Choi | wilder Brokkoli | Ratatouille

Saucen zum Steak

Jus oder Kräuterbutter
Bei Nachbestellung 3 € für Jus und 1,50 € für Kräuterbutter

Pasta & Vegetarisch

Tagliolini mit Black Tiger Prawns *

Pesto | Garnele | San Marzano Tomate **19,00 €**

Veganes Gemüsecurry *

Gemüse der Saison und rot fermentierter Reis aus Persien **17,00 €**

Communications Dinner/ Essen wie im Süden

wir bereiten Ihnen ab 2 Personen verschiedene Fleisch –und –oder Fischspezialitäten, Wunschbeilagen und Saucen zu und servieren sie, wie im Urlaub im Süden, auf Platten und Sie können in aller Ruhe zugreifen. **29,00 €**

Mit Dry Aged Spezialitäten **55,00 €**

Dessert

Käse Auswahl von Affineur Tourette aus Straßburg 80 g * **9,50 €**

Schoko | Schoko | Schoko

Verschiedene Schokoladen und Texturen auf einem Teller **11,00 €**

Tarte Tartin vom Apfel

Vanille Schmand | Pekanuss Crumble | Salz Karamell Eis **11,00 €**

Cafe Gourmand

Creme Brûlée | Praline | Kugel Sorbet | Espresso **8,50 €**

DE-ÖKO-007 Geprüft und zertifiziert durch die Prüfgesellschaft ökologischer Landbau mbH!

Alles Gemüse, außer den Salaten, ist Bio zertifiziert.

Liebe Gäste, wir haben Ihnen die Speisen, die besonders schnell gehen, mit einem* gekennzeichnet.