

DAVOR, DAZWISCHEN UND DANACH

Aperol Spritz oder Aperol Rhabarber Spritz	11.50
Aperol - Secco - Soda (Rhabarbersaft)	
Espresso Martini	11.50
Wodka - Espresso - Kahlúa	
Limoncello Spritz	11.50
Limoncello - Minze - Secco - Soda	
Negroni	11.50
Campari - Gordon's Gin - Wermut	
Campari Tocco Rosso	11.50
Campari - Holunderblütensirup - Secco - Soda	
Hugo oder Black Hugo	11.50
Holunderblütensirup - Minze - Secco - Soda	

APERITIF EMPFEHLUNG

Oriental Déjà-Vu Tonic Spritz	
Oriental Déjà-Vu - Tonic Water	11.50
Sarti Spritz	
Sarti Rosa - Prosecco - Soda	11.50
Gin Tonic	
Origin Strandberg Gin / Tonic Water	13.50

THOMAS PFEIFFERS WEINEMPFEHLUNG

Weißwein	
2023 Weißburgunder, trocken	
Gut Hermannsberg VDP. Nahe 0,75l	32.50
Rotwein	
2021 Black Print	
Markus Schneider, Pfalz 0,75l	45.90

VORWEG

Pfeiffers Gurkensalat	Essig Öl Dressing oder Sauerrahm		7.00
Trüffel Pommes			10.00
Chili-Trüffel-Mayo - Lauch - Frischer schwarzer Wintertrüffel			
Lachstatar			18.50
Avocado - Koriander - Salat			
Rote-Bete-Carpaccio			18.50
Kürbis-Chutney - Ziegenfrischkäse karamellisiert - Schnittlauch Vinaigrette			
Surf & Turf Rindercarpaccio - Knuspergarnelen			24.50
Trüffel Ponzu - Salat - Parmesan			
Burrata			16.50
eingelegte gelbe Kirschtomaten in Aprikosen-Orangenconfit - gebackene Tomaten - Kichererbsen - Kapern			
Rindertatar		90g	19.50
Salat - Dicke Pommes -Trüffel-Mayo - Frischer schwarzer Wintertrüffel			180g 35.00
Duett vom Lachs & Rindertatar			22.50
Salat - Dicke Pommes -Trüffel-Mayo - Frischer schwarzer Wintertrüffel			
Gemischter Salat		vegetarisch	10.00
Tomaten - Gurke - Kerne - Granatapfel - Kräuterdressing			
	plus	5 Riesengarnelen	25.00
	plus	Karamelisierter Ziegenkäse	16.00
	plus	Rinderfiletstreifen	25.00
Crispy-Duck-Salat			19.50
Hoisin-Sauce - Zitrusfrucht-Salat - Cashew Kerne - Baby-Leaf-Topping			
Luxus Vario ab 2 Personen			
Rindertatar - Burrata - Tempura Garnele - Pommes - Frischer schwarzer Wintertrüffel		pro Person	24.00

SUPPEN

Steckrübensuppe - Garnele		12.00
geröstelte Mandelblättchen		
Bouillabaisse von Nordseefischen	kleine Portion	12.00
Sauce Rouille	Hauptgericht	19.00
Hummersuppe		14.00
Garnelen		
"Leckerli" Hummersuppe		5.00

LAND

Geschmorte Rinderroulade	26.00
Bohnen - Kartoffelstampf - Röstzwiebeln	
Surf & Turf Cheddar Cheese Burger	32.00
Beef - Riesengarnelen - Tomate - Salat - Avocado Creme - Burgersauce - Schwarzer Wintertrüffel - Pommes	
Wiener Schnitzel	34.00
Preiselbeeren - Krosse Bratkartoffeln (Hof Trau)- Gurkensalat - Dressing: Sauerrahm oder Essig/Öl	
Steak & Fritten	39.00
Rinderfilet - Kräuterbutter - Pfeffersauce - Gemischter Salat	
Trüffel Tagliarini	
Parmesan - Pinienkerne - Rucula - Schwarzer Wintertrüffel	vegetarisch 24.00
plus	Riesengarnelen 39.00
plus 5	Rinderfiletstreifen 39.00
Veggie Burger	22.00
Erbse - Rote Bete - Tomate - Salat - Avocado - Burgersauce	

SAISON MENÜ

Steckrübensuppe - Garnele

Neuseeland-Hirschrücken

Rotkohl - Serviettenknödel

Topfenknödel - warmer Zwetschgenröschter

Vanilleeis

3-Gang 59.00

GRILL SPEZIALITÄTEN

Dazu servieren wir:
Bohnen - Waldpilze
Kartoffelpüree oder Pommes

Flanksteak	300g		29.00
Dry-Age-Rib-Eye	300g		38.00
Rinderfilet	200g		42.00
Tomahawk Steak für 2 Personen	1000g	pro Person	46.00
Surf & Turf - Rinderfilet in Kräuterkruste - Halbe Languste	200g		56.00
Chateaubriand für 2 Personen	500g	pro Person	46.00

Bitte beachten Sie die Zubereitungszeit beim Tomahawk / Chateaubriand von mindestens 30 Min.

MEER

Lachsfilet mariniert - sous-vide-gegart - Ponzu Sauce	32.00
Wilder Brokkoli - Süßkartoffel Püree - Trüffel-Ponzu	
Pfeiffers Pannfisch	36.00
Büsumer Krabben - Bratkartoffeln - Senf-Sauce - Gemüsestreifen - Frischer Meerrettich	
Krosser Zander auf der Haut gebraten	32.00
Rote-Bete-Risotto - gepickelte Bunte Bete - Meerrettichschaum	
Languste im Ganzen	49.00
Hummer-Tagliarini - Basilikum	
Skreifilet - Zitronen-Kräuter-Panko	36.00
Winterspinat - Kartoffelpüree - Morchelsauce	
Seezunge "Grenobloise"	79.00
Krabben - Kapern - Petersilie - Zitrone - Salzkartoffeln	

DESSERT

Belgische Waffel	12.00	Weißes Schokoladenmousse	12.00
Wiener Mandeleis - frische Früchte		Beerenkompott	
Hausgemachter Kaiserschmarrn	13.50	Affogato	7.50
Zwetschgenröster - Vanilleeis		Vanilleeis - Espresso	
Crème Brûlée	12.00	Sorbetsorten	1 Kugel 4.00
Heidelbeersorbet		Mango / Birne / Heidelbeere	
Hot Chocolate Cake	12.00	Eissorten	1 Kugel 4.00
Vanilleeis		Vanille Wiener Mandel	
		Mascarpone-Pflaume-Zimt	
		Coffee-Crunch	
		Schokolade	
Auf Wunsch servieren wir dazu warme belgische Schokoladensauce			3.00

Auf Nachfrage informieren wir Sie gerne über mögliche Allergene.

Alle angegebenen Preise sind in Euro und enthalten den aktuell gesetzlich geltenden Mehrwertsteuersatz