

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

2024 Weißburgunder trocken

Weingut St. Antony, Rheinhessen 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		
Pfeiffers Deluxe Schnitte	Kaviar 10g	36.00
Brioche - Beef-Tatar - Avocado - Kaviar - Crème Fraiche - Zitrone		
Rote-Bete-Carpaccio		18.50
Kürbis-Chutney - Ziegenfrischkäse karamellisiert - Schnittlauch Vinaigrette		
Surf & Turf Rindercarpaccio - Knuspergarnelen		24.50
Trüffel Ponzu - Salat - Parmesan		
Burrata		16.50
Kumquat - Grüne Tomate - Oliven - Kapern - Kichererbse - Granatapfelsirup		
Rindertatar	90g	19.50
Salat - Dicke Pommes -Trüffel-Mayo - Frischer schwarzer Wintertrüffel		
	180g	35.00
Gemischter Salat	vegetarisch	10.00
Tomaten - Gurke - Kerne - Granatapfel - Kräuterdressing		
	plus 5 Riesengarnelen	25.00
	plus Karamelisierter Ziegenkäse	16.00
	plus Rinderfiletstreifen	25.00
Luxus Vario ab 2 Personen		
Rindertatar - Burrata - Tempura Garnele - Pommes - Frischer schwarzer Wintertrüffel		
	pro Person	24.00

SUPPEN

Kürbis-Ingwer-Suppe	12.00
Flusskrebsschwänze - Kerne - Kernöl	
Kartoffel-Parmesan-Suppe - Lachs	12.00
Kräuterflädle - Pistazienklößchen - Brunoise	
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
Rotkohl - 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	vegetarisch	24.00
Parmesan - Pinienkerne - Rucula - Schwarzer Wintertrüffel		
	plus 5 Riesengarnelen	39.00
	plus Rinderfiletstreifen	39.00
Veggie Burger		22.00
Erbse - Rote Bete - Tomate - Salat - Avocado - Burgersauce		

GRILL SPEZIALITÄTEN

Getrüffelttes Rahmkohlrabi - Wilder Brokoli
Kartoffelpüree oder Pommes

Dry-Age-Rib-Eye 300g	38.00
Rinderfilet in Kräuterkruste 200g	42.00
Surf & Turf - Rinderfilet in Kräuterkruste 200g - 3 Riesengarnelen	49.00
Chateaubriand 500g für 2 Personen	
	Preis pro Person 46.00

Bitte beachten Sie die Zubereitungszeit beim Chateaubriand von mindestens 30 Minuten

MEER

Lachsfilet mariniert - sous-vide-gegart - Ponzu Sauce	32.00
Wilder Brokkoli - Süßkartoffel Püree - Trüffel-Ponzu	
Steinbeißer	34.00
Tonka-Möhrrchen - Kartoffelpüree - Trüffelschaum	
Loup de Mer im Ganzen gebraten	36.00
Orangen-Safran-Fenchel-Chicorée-Gemüse - Oliven-Tapenaden-Kartoffelstampf	
Seeteufel-Medaillons im Speckmantel	36.50
Getrüffelttes Rahmkohlrabi - Kerbel-Kartoffeln - Sternanis-Sauce	
Baby Steinbutt	69.00
Blattspinat - Petersilienkartoffeln - zerlassene Butter	
Seezunge "Müllerin"	75.00
Gurkensalat - Rahm - Petersilienkartoffeln - zerlassene Butter	

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	
		Ahornsirup-Pekannuss / Coffee-Crunch	
		Schokolade / Pistazie	
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