



Your Private Restaurant.

## VORSPEISEN

---



### ROTE-BETE-CARPACCIO

mit Kürbiskernvinaigrette, rosa Meerrettich und Ziegenkäsecreme, dazu eine Apfel-Quinoa-Praline

Bestellnummer: 20130002

---



### GEGRILLTE AUBERGINE

mit Avocado und Quinoa, dazu Fenchelsalat und Tomatenfocaccia mit Parmesan

Bestellnummer: 20110008

---



### TATAR VOM GEBEIZTEN LACHS

an Ananas-Paprika-Chutney, dazu Avocado-Sesam-Salat und marinierte Gambas auf Mango- und Kokos-Zitronen-Gel

Bestellnummer: 20110007

---



### TAFELSPITZSÜLZE MIT MEERRETTICHHAUBE

an Kürbiskernvinaigrette, dazu Süßkartoffel-Sellerie-Kompott, gebackene Brioche und Kürbisschnitte

Bestellnummer: 20110005

---



### VITELLO TONNATO

auf Thunfischcreme, dazu Kapern, Staudensellerie und geröstete Rosmarin-Focaccia

Bestellnummer: 20110006

---

## PULPO-CARPACCIO

an Gemüsevinaigrette mit Tomaten-Concassée, dazu  
gegrillter Fenchel und Parmesantaler

Bestellnummer: 20120005





Your Private Restaurant.

## HAUPTGERICHTE

---



### GEBRATENE PERLUHNBRUST

an Calvadosauce, dazu cremige Morchel-Lasagne, glasierte Möhren und Pulled-Chicken-Praline

Bestellnummer: 20210016

---



### LAMMRÜCKEN IM GEBACKENEN TRAMEZZINI-MANTEL

an Thymianjus, dazu Kartoffel-Ratatouille-Schnitte, gefüllter Patisson-Kürbis und Zuckerschotenbündchen

Bestellnummer: 20210008

---



### DUETT VOM KALB

Geschmortes Kalbsbäckchen und gegarter Kalbsrücken „Sous Vide“ auf Kartoffelbaumkuchen an Portweinjus mit Keniabohnenbund und Steinpilz-Kartoffelkuchlein

Bestellnummer: 20210020

---



### GEBRATENES DRY-AGED-RINDERFILET

an Barolojus mit Ofengemüse und Kartoffel-Trüffel-Gratin

Bestellnummer: 20210015

---



### GEBEIZTES LACHSFILET

an mediterraner Gemüse-Emulsion, dazu grüner Spargel, gefüllter Kohlrabi und gebackene Olivengnocchi

Bestellnummer: 20220012

---

## KABELJAU MIT KRÄUTER-SENF-KRUSTE

auf Bouillabaisse-Taler, dazu Kartoffelsauce und gratiniertes Knöpfletörtchen

Bestellnummer: 20210018



---

## SIZILIANISCHES RATATOUILLE AUF TRAMEZZINI

mit geräucherter Paprikasauce, gezupftem Feta, gerösteten Pinienkernen und marinierten Edamame-Bohnen

Bestellnummer: 20230003



---

## FALAFELBÄLLCHEN

mit Kardamomjus und Minzgremolata, dazu lila Urkarotten und Erbsenflan

Bestellnummer: 20210019





Your Private Restaurant.

## HAUPTGERICHTE FÜR KINDER

---



MACCARONIAUFLAUF MIT HACKFLEISCHBÄLLCHEN  
an Tomaten-Vanille-Sauce, dazu buntes Gemüse

Bestellnummer: 20410006

---



PREMIUM IRISH-BEEF-BURGER  
im Käsemaccaroni-Bun, mit hausgemachter Ketchup-Sauce,  
Antipasti-Gemüse und Kartoffelecken

Bestellnummer: 20410005

---



FEINES WIENER SCHNITZEL  
mit Rahmsauce, buntem Kohlrabistern und Kartoffelgratin

Bestellnummer: 20410004

---



Your Private Restaurant.

## DESSERTS

---



### SCHOKOLADENPUDDING

mit Vanillesauce und Passionsfruchttartelette

Bestellnummer: 20310014

---



### SCHWARZWÄLDER-KIRSCH-TÖRTCHEN

auf Pistaziencreme, dazu Kirschsauce, Kirschragout und Schokoladenbrösel

Bestellnummer: 20310010

---



### SCHWARZWEISS-BISKUIT

mit Waldbeerragout, dazu Cornflake-Panna-cotta, Honigcornflakes und Porridge mit Himbeer

Bestellnummer: 20310012

---



### SOMMERLICHE ZITRONENSCHNITTE

mit exotischem Kumquatragout und Schokobröseln

Bestellnummer: 20310013

---



### DÉLICE VON WEISSER SCHOKOLADE UND PISTAZIE

mit Erdbeermark und Mandelmacarons auf Schokoladenerde

Bestellnummer: 20310002

---



Your Private Restaurant.

# CHOCOLATERIE

---



MCH E F CHOCOLATERIE BY KEVIN KUGEL

exklusive Pralinenauswahl aus der Hand des ausgezeichneten  
Chocolatiers und Deutschen Meisters Kevin Kugel

Bestellnummer: 34000001

---