



BAR CAFÉ RESTAURANT

MENÜS

Fauna & Flora Menü

Schweinebauch „sous vide“
Kumquats / Petersilienwurzel / PX

Schwäbische Maultasche vom Kalb
Consomé / Wurzelgemüse

Das Beste von der Eifel Wildsau
Semmelknödel / Rosenkohl / Moosbeeren

Meckenheimer Äpfel & Hafer
Joghurt / Honig / weiße Schokolade

oder
Käse Variation Waltmann

3-Gang Menü – 49 € (ohne Zwischengang)

4-Gang Menü – 64 €

„Surprise Surprise“ Menü

Gerne kreiert Ihnen Chefkoch Michael Gossler aus unseren tagesfrischen Zutaten ein Überraschungsmenü. Es gibt etwas, das Sie gar nicht mögen? Besondere Wünsche lässt er gerne einfließen!

3-Gang Menü – 45 €

4-Gang Menü – 60 €

Gerne bieten wir zu unseren Menüs eine passende Weinbegleitung an!

*Allergene und Zusatzstoffe entnehmen Sie bitte
der Karte an der Theke oder fragen Sie unser Servicepersonal.*



BAR CAFÉ RESTAURANT

WEINE DES MONATS:

Jean-Baptiste Adam
Cremant Rosé d'Alsace, Brut – 38

Castelfeder, Sauvignon RAIF
Südtirol, Alto Adige, 2016 – 36

Château Castel Ferignac
Saint-Émilion, Cabernet Sauvignon, Merlot, 2012 – 32.5



DAS BESTE AUS HEIMAT UND WELT

SALATE

Rapunzelsalat
Kartoffel-Trüffel-Vinaigrette / gebackener Ziegenkäse /
karamellisierte Walnüsse – 14

Caesar Salad
Romana Salatherzen / Caesar Dressing / Parmesan / Croutons – 14
... mit gebratener Maishähnchenbrust „Label Rouge“ – 22
... mit 4 gebratenen Seawater Gambas – 23

*Allergene und Zusatzstoffe entnehmen Sie bitte
der Karte an der Theke oder fragen Sie unser Servicepersonal.*



BAR CAFÉ RESTAURANT

DAS BESTE AUS HEIMAT UND WELT

VORSPEISEN

Schweinebauch „sous vide“

Kumquats / Petersilienwurzel / PX – 16

Surf & Turf

Seawater Gambas & rosmariniertes Black Angus Beef

Glasnudeln / Koriander / Erdnüsse – 18

Tartar vom Eifel Ochsen

Kartoffel / Spinat / Bio-Ei – 19

Carpaccio und gebratenes Filet vom Mittelmeer Thunfisch

Thai Mango-Marinade / Avocado-Salsa / Hoisin-Sauce – 19

ZWISCHENGÄNGE

„Unsere Fischsuppe“

Fenchel / Safran Rouille / Crostini – 18

Schwäbische Maultasche vom Kalb

Consomé / Wurzelgemüse – 16



*Allergene und Zusatzstoffe entnehmen Sie bitte
der Karte an der Theke oder fragen Sie unser Servicepersonal.*



BAR CAFÉ RESTAURANT

HAUPTGERICHTE

„Acquarello“ Risotto

Hokaido Kürbis / Parmesan / Kürbiskerne – 18

Hochgebirgskäse Ravioli

„Kärntner Schlutzkrapfen“

Salbei Butter / Haselnüsse / Parmesanfond – 22

Tranche vom Färöer Lachs

Balsamico-Linsen / Topinambur / Lardo – 27

Tranche vom Island Kabeljau

FlöNZ / Rieslingkraut / Kartoffel-Nussbutter-Püree – 32

Das Beste von der Eifel Wildsau

Semmelknödel / Rosenkohl / Moosbeeren – 34

Dry Age Rinderfilet

„Donald Russel“

Parmesan-Trüffel-Fritten / junger Spinat / Sauce Bernaise – 38

DESSERTS

Sorbet Variation NEES – 9

Meckenheimer Äpfel & Hafer

Joghurt / Honig / weiße Schokolade – 11

„Thomy's Topfenknödel“

Rumtopf-Früchte / Rahmeis von der Tahiti Vanille – 11

*Allergene und Zusatzstoffe entnehmen Sie bitte
der Karte an der Theke oder fragen Sie unser Servicepersonal.*