

Vorspeisen

Gambas "Spanische Art"

pikanter Olivenöl-Sherry Sud | Knoblauch
11,90

Ziegenkäse auf Tomatenvariation

Ziegenkäsemousse | Ziegenkäsecreme |
Tomatenrelish | Falsche Tomate | Rucola
11,90

Kalbstatar aus Lohmar

Onsen Ei | Meerrettich | Beete | Spinat-Apfelsalat
12,50

Kurz angebratenes Thunfischfilet vom Yellowfin

Dreierlei Gurke | Avocado | Gewürz-Cousous |
Granny Smith | Salicornes
13,50

Kurz angebratenes hausgeräuchertes Spanferkelfilet

Vadavan | Maracuja | zweierlei Spargel |
Spargelmousse | wilder Brokkoli im Nussmantel
14,50

Hausgemachte Kürbis Gnocchi

Baby Spinat | Schafskäse | fruchtiger Tomatensugo |
dreierlei Kürbis | Kürbiskerncrunch
Vorspeise | Hauptgang
10,90 | 19,90

Hauptspeisen

Französische Maishähnchenbrust mit Bärlauchfarce

Weißer Spargel im Tramezzini-Mantel | Salatherz |
Kartoffel-Carpaccio | Pancetta
26,90

Kalbssteak vom Hof Lohmar

Mini Bio Kräutersaitlinge | Waldpilzragout | Grüner
Spargel | Hausgemachte Pilztortelloni
28,90

Lammbraten

Dominiks Ratatouille | Gewürz-Aubergine |
Tomatenrelish | eingelegte Zucchini | Gebackene
Gemüse-Polenta
31,00

U.S Premium Rumpsteak

Serrano-Bohnen | gefüllte Bohne | getrüffeltes
Sellerie-Püree | Kartoffelgratin mit
Haselnusskruste
34,90

Wiener Schnitzel in Butterschmalz Gold Braun gebraten mit Porzer Stangenspargel

Hausgemachte Hollandaise | Handgerührte
Preiselbeeren | Wildkräutersalat | Kartoffel-
Gurken-Salat
33,90

Süßes zum Abschluss

Erdbeere küsst Rhabarber

Haselnussküchlein | Weiße Schokolade | Joghurt
10,50

Espresso Gedeck

Espresso | 3 Petit Fours
8,90

Zabaglione

Erdbeerkompott | Vanille-Mascarponeeis
7,40

Tiramisu im Glas

5,50

Eis/Sorbet

verschiedene hausgemachte Sorten
je Kugel 2,50