

Vorspeisen Empfehlungen

*

*Suppe von Pfifferlingen & Kräutern
Dinkel-Parmesannocken € 12,90*

(1,3,7)

*

*Bretonische Artischockensuppe, Pistazien
Pinien-Bruschetta € 14,90*

(1,8)

*

*Suppe von jungen Erbsen, Minze, Tatar von Wildgarnele
Crostini Schmand & Schnittlauch € 15,90*

(1,2,7,8)

*

*Fischersuppe von Meeresfischen & Krustentieren
Reggiano & Röstbrot (scharf) € 18,90*

(1,2,4,7,9,10,11)

*

*Vitello Tonnato vom Til's Kalbsrücken, Thunfischsauce, Wachtelei
Kapern, frittiertes Lauch & Rucola € 23,90*

(1,3,4,7,8)

*

*Sommerlicher Brotsalat, Tricolore Tomaten, Peperonaten
Erdbeeren, Kräuter, Ziegenfrischkäse & Basilikumöl € 19,90*

(1,3,7,8)

*

*Totani Sepia gegrillt an Rucolasalat, Balsamico-Olivendressing
Reggiano Käse & Chips € 23,90*

(4,6,7,8)

*

*Carpaccio vom Angusrind, Sommertrüffel
Pinien, Sugar Snaps, Rucola & Parmesan € 25,90 (7)*

*

*Spinat Muffin knusprig gebacken, Römersalat, Radieschen,
Pinien, Reggiano-Chips, Sour Creme € 15,90*

(1,3,7,8)

*

*Secreto Iberico vom Lavasteingrill (8,9)
Lauwarme Belugalinsen, Pastinakenpüree € 24,90*

*

*Tatar vom Seesaibling, Sour Creme
Radieschen-Pinien-Salat, Rösti € 24,90*

(3,4,8)

*

*Mango-Papaya-Salat, Passionsfruchtdressing (scharf), Koriander,
& Pinien-Radieschensalat, Schnittlauch
dazu 3 gebratene Wildgarnelen € 28,90*

(2,8,)

Feinschmeckermenü im Sommer

Lauwarme Garnelensuppe, Kokos, Zitronengras

Koriander, Cavaillon-Melone,

Gurken-Erdnuss-Crostini

(1, 2, 4, 5, 7, 9)

(als Einzelgericht € 16,90)

Cedrat-Carpaccio, geröstete Pinien, „grünes“ Olivenöl

Sautierte Cherrytomaten, knusprig gebackene Sepia

Brotchips (1, 3, 11)

(als Einzelgericht 24,90)

Hauptgang zur Wahl

La Platina Prime Filet

Frische Pfifferlinge, Glace de Viande, Estragon,

junge Erbsen, Grilltomate, dazu Spinat Muffin

(1, 3, 7, 8, 9)

(als Einzelgericht € 48,90)

oder

Gegrillte Tranche vom Yellowfin Thuna

Frische Pfifferlinge, Glace de Viande, Estragon,

junge Erbsen, Grilltomate, dazu Spinat Muffin

(1, 3, 4, 7, 8, 9)

(als Einzelgericht € 48,90)

Menüpreis mit Hauptgang Fleisch € 85

Menüpreis mit Hauptgang Fisch € 85

Unsere Sommerlichen Pasta Gerichte:

Frische Pappardelle, Reggianoschaum,

Sommertrüffel (1, 3, 7) € 25,90

Ravioli vom Freilandhähnchen, Glace

Erbsen, Pfifferlinge, Selleriepüree (1, 3, 7, 8, 9)

€ 25,90

Fusilli von Buchweizen & braunem Reis á la Creme

Pfifferlinge & Erbsen (1, 3, 7, 8)

€ 25,90

„Veganes Menü im Sommer“

*Eisgekühlte Gazpacho
Gurke, Paprika, Bruschetta
(1,9)
(als Einzelgericht € 10,90)*

*Rucola-Salat, Pfifferlinge, Kräuter
Sugar Snaps, sautierte Datteltomaten
Knusprige Brikteig-Blätter (1,8,9)
(als Einzelgericht € 18,90)*

Hauptgang

*„Pot au Feu“ von bretonischen Artischocken,
Kichererbsen, grüne Erbsen, Tomatenconfit, Basilikum,
Basmati, Linsenchips (leichte Schärfe) (8,9)
(als Einzelgericht € 24,90)*

oder

*Handgemachte Reisrollen, Shi Take Pilze, Sprossen, Gemüse
Pac Choi, dazu Basmati-Kokosreis,
Koriander, Mango, Erdnuss, Shiso-Kresse, Linsenchips (leichte Schärfe) (5,6,8)
(als Einzelgericht € 24,90)*

3 Gang Menüpreis € 51

Weitere Vegane Gerichte:

*Geräucherte Tomaten-Paprikasuppe (1,8)
Moyo Verde, Crostini € 12,90*

*„Low Carb“ & glutenfrei schwarze Bohnen Spaghettini (8,9)
Grünes Olivenöl, Pinien, Ratatouille € 19,90*

*Buchweizen-Spirelli, Sugarsnaps (1.8.9)
Frühlingstrüffel á la Creme € 26,90*

*Informationen zu den in unseren Speisen verwendeten allergene Zutaten teilen wir Ihnen
auf Nachfrage gerne mündlich mit bzw. halten zusätzlich eine schriftliche Dokumentation für Sie
bereit.*

Allergenkennzeichnung:

*1 Glutenhaltige Getreide / 2 Krebstiere / 3 Eier / 4 Fische
5 Erdnüsse / 6 Soja / 7 Milchprodukte
8 Schalenfrüchte/ Nüsse / 9 Sellerie / 10 Sesamsamen / 11 Weichtiere
Zusatzstoffe A = Antioxidationsmittel*

Rustikales Sommer Menü

Eisgekühlte Kartoffel-Staudensellerie-Suppe

Sour Creme, Crostini, Sardelle, Wachtelei

(1,3,4,7,8,9)

(als Einzelgericht € 10,90)

Sommerlicher Römersalat, gebratene Pfifferlinge

Reggiano, Cherrytomate, Vogt's Räucherspeck

(1,7,A)

(als Einzelgericht 19,90)

Hauptgang zur Wahl

Cordon bleu „De Luxe“ vom Duroc-Schweinerücken

Parmaschinken, Comtee, in Parmesan-Brotkruste

Sommerliche Gemüse & Pommes Frites

(1,3,7,9)

(als Einzelgericht € 33,90)

oder

Loins vom Kabeljau in Parmesan-Brotkruste

Lauwarmer Pinien-Kartoffelsalat

Gurke, Koriander, Wachtelei

(1,3,4,7)

(als Einzelgericht € 33,90)

Menüpreis mit Hauptgang Fleisch € 62

Menüpreis mit Hauptgang Fisch € 62

Informationen zu den in unseren Speisen verwendeten allergenen Zutaten teilen wir Ihnen auf Nachfrage gerne mündlich mit bzw. halten zusätzlich eine schriftliche Dokumentation für Sie bereit.

Allergenkennzeichnung:

1 Glutenhaltige Getreide / 2 Krebstiere / 3 Eier / 4 Fische

5 Erdnüsse / 6 Soja / 7 Milchprodukte

8 Schalenfrüchte/Nüsse / 9 Sellerie / 10 Sesamsamen / 11 Weichtiere

Zusatzstoffe

A = Antioxidationsmittel

„Menü zu Anne´s Freilandhuhn“

Kräftige Bouillon, Teigtasche, Pac Choi

Edamame, Sesam, Koriander

(1,3,7,10)

(als Einzelgericht € 12,90)

danach

Marinierte Grillspieße von der Keule

Seegras, würziger Reismudel-Salat, Karotten-Orangepüree

Passionsfruchtmayo, Linsenchips (mittlere Schärfe)

(6,8,9)

(als Einzelgericht € 22,90)

Zum Finale

Supreme von Anne´s Freilandhuhn knusprig auf der Haut gebraten

Pfifferlinge, Estragon, Glace de Viande

Grilltomate, Erbsen dreierlei, Spinat-Muffin

(1,7,8)

(als Einzelgericht € 29,90)

Menüpreis € 62

Informationen zu den in unseren Speisen verwendeten allergene Zutaten teilen wir Ihnen auf Nachfrage gerne mündlich mit bzw. halten zusätzlich eine schriftliche Dokumentation für Sie bereit.

Allergenkennzeichnung:

1 Glutenhaltige Getreide / 2 Krebstiere / 3 Eier / 4 Fische

5 Erdnüsse / 6 Soja / 7 Milchprodukte

8 Schalenfrüchte/ Nüsse / 9 Sellerie / 10 Sesamsamen / 11 Weichtiere

Zusatzstoffe A = Antioxidationsmittel

„Die ausgewiesenen Preise sind incl. gesetzl. Mwst“

(Info/Aufzucht/ www.annes-hahnauer.de)

Unsere Hauptgerichte mit Fleisch

Til's Kalbshaxe aus dem Ofen (ohne Knochen)

Sommergemüse, Tomatenconfit

Gebratenes Brotsouffle € 34,90

(1,3,7,8,9)

*

Hüfte vom Salzgraslamm, Knoblauchglace

Artischocken-Kichererbsen Pot au Feu, Peperonaten € 35,90

(8)

*

„Surf & Turf“ vom La Platina Prime-Filet & Wildfang-Garnelen (1,2,3,7)

Rosmarinkartoffeln, Bernaise & südlichen Gemüsen € 49,90

*

Geschmorte Kalbsbäckle, Pfifferlinge (1,3,7,9)

Breite Nudeln & Gemüse der Saison € 36,90

*

„Ebbes von Hier“

Geschnetztes „Züricher Art“ vom Rind & Schwein (1,3,7,9)

dazu handgeschabte Dinkelspätzle € 25,90

*

Rostbraten vom Angus-Beef an zweierlei Zwiebeln (1,3,7,9)

lauwarmer Kartoffelsalat & geschmelzte Maultaschen € 34,90

*

Steak vom Angusrücken an Pfeffersauce (3,7,9)

Pommes Frites & Gemüse der Saison € 34,90

*

Gegrillte Schweinelende mit Pfeffer (Duroc-Schwein), Sauce Bernaise (3,7,9)

Pommes Frites & Gemüse der Saison € 33,90

*

Schweinelende „Badische Art“ Rahmchampignons, Wacholderschinken (1,3,7,9, A)

Handgeschabte Spätzle & Allerlei Gemüse € 33,90

*

Cordon bleu „De Luxe“ - Duroc Schweinerücken (1,3,7,9)

Parmaschinken, reifer Comté, Parmesan-Brotkruste Saisonale Gemüse, Pommes Frites €

33,90

*

„Die ausgewiesenen Preise sind incl. gesetzl. Mwst“

Unsere Fischgerichte

*

**Glasiert gebratener Wildlachs, Safran Beurre Blanc
Pinien-Blattspinat & Pappardelle € 38,90
(1,3,4,7,8)**

*

**Loins vom Kabeljau
an lauwarmem Salat von Beluga-Linsen
dazu Röstkartoffeln € 38,90
(1,3,4,7,8,9)**

*

**Duo von bretonischem Steinbutt & Wildgarnele
Trüffel-Spaghettini-Chitarra
Parmesanschaum, Sugar Snaps € 48,90
(1,2,3,4,7,8)**

*

**Octopus gebraten & Wildgarnele, Artischocken,
Räucher-Peperonaten, Kichererbsen
Confit & frittierter Porree € 43,90
(1,2,4,8)**

*

**Argentinische Wildgarnelen (4/6er) auf südfranzösische Art (scharf)
Tomaten, Knoblauch, Champignons & Chili, Reggiano
dazu Basmatireis € 39,90
(2,7)**

*

**Unser großer Fischteller vom Lavasteingrill vom Tageseinkauf
Grillgemüse & Basmatireis, Sauce Ajoli € 49,90
(2,3,4,9)**

*

Informationen zu den in unseren Speisen verwendeten allergenen Zutaten teilen wir Ihnen auf Nachfrage gerne mündlich mit bzw. halten zusätzlich eine schriftliche Dokumentation für Sie bereit.

Allergenkennzeichnung:

*1 Glutenhaltige Getreide / 2 Krebstiere / 3 Eier / 4 Fische
5 Erdnüsse / 6 Soja / 7 Milchprodukte
8 Schalenfrüchte/Nüsse / 9 Sellerie / 10 Sesamsamen / 11 Weichtiere
Zusatzstoffe A = Antioxidationsmittel*

„Die ausgewiesenen Preise sind incl. gesetzl. MwSt“
