



Restaurant & Bar
In Vino Veritas



Suppen

Kartoffel-Lauchsüppchen

frühlingshafte Kartoffelcremesuppe mit Parmesan verfeinert, serviert mit frischem Frühlingslauch und geröstetem Bacon Chip

€ 7

Bärlauchcremesüppchen

feine Cremesuppe vom frischen Bärlauch, verfeinert mit Zitronensahne und Grissini

€ 7

Bouillabaisse

hauseigener Fischeintopf mit Edelfischen und Krustentieren, Fenchel & Safran

€ 13

Salate

Frühlingssalat

bunter Blattsalat mit frischen Beeren, getoppt von gebackenem Ziegenkäse und karamellisierten Cashewnüssen

€ 12

Salat vino

großer lauwarmer Pastasalat mit Zucchini, Auberginen und Tomaten, verfeinert mit pikantem Geflügelsalat und geröstetem Sesamöl

€ 16

Vorspeisen

Oliven

grüne und schwarze Oliven mit ofenfrischem Brot und hausgemachtem Aioli

€ 6

Trilogie vom Crostini

Tomaten, Thunfisch und Mozzarellaflocken auf gerösteten Brotscheiben

€ 7

Carpaccio

feine Scheiben vom Rinderfilet mit frischem Rucola, gehobeltem
Parmesan und bestem Olivenöl

€ 12

Vitello Tonnato

dünne gekochte Scheiben vom Kalbsfleisch mit Thunfischcreme überzogen,
verfeinert mit Kapern und Zitrone

€ 12

Matjestatar

hausgemachtes frisches Matjestatar auf rote Bete Carpaccio, serviert mit
pochiertem Wachtelei und Kartoffelhäubchen

€ 11

Burrata

gezupfter Burrata (Edelmozzarella mit Rahmkern) an gebackenen Tomaten mit
Thymian & Knoblauch, dazu Olivenöl und frischer Basilikum

€ 12

Schinken & Salami

Variation von mediterranem Schinken und Salami mit Gewürzgurkenchutney,
Meerrettichbutter und ofenfrischem Brot

€ 14

Fléisch & Físch

Entrecôte

saftig gegrilltes Entrecôte vom australischen Weiderind mit pikanter Salsa Sauce, serviert mit glasierten grünen Bohnen und Herzoginnenkartoffeln

€ 28

Wiener Schnitzel

knuspriges Wiener Schnitzel in der Pfanne ausgebacken, traditionell serviert mit Zitrone & Sardelle, dazu lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat

€ 23

Lamm

zarte Scheiben von der geschmorten Lammkeule „kreolische Art“, serviert auf pikanter Reispfanne mit schwarzen Chili-Bohnen

€ 22

Maishuhnbrust

französische Maishuhnbrust mediterran gebraten mit Zitrone & Kräutern, dazu gerahmte Schwarzwurzeln und Erbsenpüree mit Röstzwiebeln

€ 19

Kabeljau

gratiniertes Filet vom Kabeljau, serviert auf Spinat mit gerösteten Pinienkernen, dazu Süßkartoffelpüree und Blauschimmelsauce

€ 22

Stör

mit Panchetta gebratene Röllchen vom Sibirischen Stör gefüllt mit Frühlingsgemüse, serviert auf Meerrettichschaum und Kartoffelpüree

€ 23

Pasta & Vegetarisch

Tortelloni

gefüllte Teigtaschen geschwenkt in Ziegenrahm mit Lauch & Pilzen,
Cherrytomaten und Kürbiskernöl

€ 17

Omelett

frühlingshaftes Kräuteromelett gefüllt mit Spinat, Fetakäse und Pinienkernen,
serviert mit gebackenen Kartoffeln

€ 15

Pasta & Trüffel

frisch gehobelter Trüffel auf Tagliarini, abgerundet mit
Parmesan und frischen Kräutern

€ 20

Dessert und Käse

Crème brûlée

hauseigene Crème brûlée an fruchtigem Beerenragout, serviert
mit Zartbitter Schokoladeneis

€ 9

Mandelkuchen

saftiger Mandelkuchen an feiner Kaffee-Eiscreme mit gerösteten
Arabicabohnen

€ 8

Zabaione

eine hauseigene Champagner-Zabaione, serviert mit frischem
Erdbeersorbet

€ 7

Käse

erlesene Käsevariation aus verschiedenen Regionen Europas, mit frischen
Trauben, Nüssen und Feigensenf

€ 15