



Unser Aperitif-Empfehlung :

Rieslingsekt mit Pflaumen-Mark Gl. 8€

Wachtel auf dem Zitronengras-Spieß, auf Salat
Von grünen Papaya in Blutorangen-Dressing 14€

Hausgemachte Frühlingsrolle mit Eismeergarnelen und
Gemüse gefüllt, serviert mit einem Chilli-Gurken-Dip 13€

Barbarie-Entenbrust rosa gebraten, mit Blatt-
Salaten in Himbeer-Dressing und Cranberry Sauce 14€

Riesengarnelen vom Grill auf lauwarmem Gemüse-
Glasnudel-Salat in Tamarinden-Ingwer-dressing 14€

Wilder Rucula-Salat in Balsamico mit Datteln im
Speckmantel, Kirschtomaten und Parmesan 13€

Pikantes Erdnuß-Süppchen mit gebratenen
Green-Shell-Muscheln und Limonen-Sow 8€

Cocossüppchen mit Limonenblättern, Thai-Basilikum
und Black Tiger Shrimps 8€



Malfadini im Sugo von geschmorter Ente und Steinpilzen, mit gehobeltem Parmesan und Basilikum	14€
Trofie Ligure mit Kirschtomaten, Rucola und Pinienkernen , dazu Scheiben vom Rinderfilet	14€
Zackenbarsch in Limonen-Dukkah gebraten, auf Geschmorten Auberginen und Basmati-Reis	24€
Wolfsbarsch mit Rosmarin auf der Haut gebraten, mit Zucchini-Rucola-Gemüse und Kartoffelecken	22€
Riesengarnelen und Edelfische aus dem Wok mit Kokosmilch, knackigem Gemüse, Limonenblättern und Chillies , dazu Basmati-Reis	22€
US-Rinderfilet mit feinen grünen Bohnen, Kartoffel-Gratin und Meaux-Senf-Sauce	28 €
Für Freunde größerer Fleischportionen bieten wir dieses zarte Fleisch auch in 300- 500gr. Cuts an. Pro 100gr.	10 €
Tristan's Tandoori-Hähnchen mit Curry – Gemüse und Basmati – Reis	19€
Lammhaxe mit Zitronenthymian geschmort auf Safran-Gnochetti und toskanischem Gemüse	21€
Rücken vom Springbock in Mechoui rosa gebraten mit Eliza's Okra-Gemüse und glasierten Süßkartoffeln	24€



Schokoladen-Espuma mit karamellisierter Chilli-Ananas und Brownie-Crumbler	8€
Dreierlei Sorbet mit Prosecco aufgefüllt	8€
Tristan's Creme Brulee	8€
Rote Grütze aus Mutters Garten mit Vanille-Schmand und hausgemachtem Honig-Maracuja-Eis	8€
Lauwarme Apfel-Tarte mit eingemachten Cranberries und Pflaumen-Zimt-Eis	9€
Käseteller mit Früchten , Nüssen und verschiedenen Brotsorten	11€

Wir haben immer eine Auswahl hausgemachter
Eisorten . Fragen Sie einfach nach .



Tristan's Menu

Wachtel auf dem Zitronengras-Spieß, auf Salat
Von grünen Papaya in Blutorangen-Dressing

Cocossüppchen mit Limonenblättern, Thai-
Basilikum und Black Tiger Shrimps

Rücken vom Springbock in Mechoui rosa gebraten mit
Eliza's Okra-Gemüse und glasierten Süßkartoffeln

Lauwarme Apfel-Tarte mit eingemachten
Cranberries und Pflaumen-Zimt-Eis

als 3-Gang Menü	36€
als 4-Gang Menü	41€

Zu diesem Menü empfehlen wir Ihnen :

2010, Chenin Blanc, Tukulu, Fairtrade Darling Hills, Aroma von Honigmelone	24€
---	-----

und

2003, Cab. Sauvignon, Single Vineyard E&J Gallo, Kalifornischer Spitzenwein, 91 P.P.	39€
---	-----



Eliza's Menu

Riesengarnelen vom Grill auf lauwarmem Gemüse-
Glasnudel-Salat in Tamarinden-Ingwer-dressing

Pikantes Erdnuß-Süppchen mit gebratenen
Green-Shell-Muscheln und Limonen-Sow

Zackenbarsch mit Limonen-Dukkah gebraten, auf
geschmorten Auberginen und Basmati-Reis

Schokoladen-Espuma mit karamellisierter
Chilli-Ananas und Brownie-Crumbler

als 3-Gang Menü	36€
als 4-Gang Menü	41€

Zu diesem Menu empfehlen wir Ihnen :

Baden, 2008, Weißer Burgunder, Baden 28 €
H.P. Ziereisen, Aromen von Zitrus und Grapefruit

oder

Kalifornien, 2003, Chardonnay, Estate Wine 49 €
Sensationeller Chardonnay der Gallo-Brüder