



## *À la carte Menü*

Gaumenfreuden selbst zusammenstellen.  
Stellen Sie sich Ihr Menü mit Vorspeise, Suppe, Hauptgericht und Dessert  
einfach selbst zusammen.  
Die passende Weinbegleitung rundet Ihre Wahl genüsslich ab.

3 Gang Menü  
Vorspeise oder Suppe, Hauptgang, Dessert  
69,00 €

4 Gang Menü  
Vorspeise, Suppe, Hauptgang und Dessert  
75,00 €

Liebe Gäste,  
soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich beim Service.  
Gerne gibt Ihnen unser Service Auskunft über die in den Speisen enthaltenen  
Allergenen Zutaten.



## Vorspeisen

Carpaccio vom Rind	19
Limetten-Mayonnaise   Speck-Krokant   Buchenpilze   Portulak	
Krabbensalat	19
Paprika   Mango   Rucola   Staudensellerie	
Spargel	21
Spargelmousse   Himbeere   Oliven   Haselnuss   Wildkräuter	
Gebeizter Atlantischer Lachs	20
Rote Beete   Meerrettich   Gurke   Pistazien	

## Suppen

Spargelsuppe	9.5
Spargeleinlage	
Timmendorfer Fischsuppe	9.5
Von unserem Küchenchef Steffen Hengevoss	



## Hauptgang Fleisch



Lammkarree	40
Tomaten   Mais Variation   Staudensellerie   Ingwer   Tasmanischer Pfeffer	
US Flank Steak	45
Baba Ganoush   Koriander Kresse   Rote Paprika Variation	
Sous Vide Kalbsrücken	39
Petersilienwurzel & -blatt Variation   Senf	
Iberico Secreto	40
Spanische Kräuter Salsa   Süßkartoffel	

## Hauptgang Fisch

Steinbutt	45
Bärlauch Hollandaise   Rhabarber   Kohlrabi	
Pulpo gegrillt	39
Galiciense Kartoffeln   Fenchel   Mango Vinaigrette	
Riesengarnele & Chorizo	36
Papardelle   Weißwein   Bunte Cherry Tomaten	
Dorsch	39
Perlgraupen   Zitrus   Spargel   Braune Butter	
Seezunge à la Seeschlösschen	39
Braune Butter   Salzkartoffel   Kapern   Petersilien   Knoblauch	



## *Vegetarisch & Vegan*

Teriyaki Tofu Himbeere   Avocado   Quinoa   Koriander		24
Bärlauch Perlgraupen Risotto Veganer Parmesan   Spargel		25

## *Dessert*

Crème brûlée Bananen   Passionsfrucht		11
Erdbeer & Dulcey Vahlrona Schokolade Biscotti   Karamell   Erdbeer   Vanille		12
Seeschlösschen Brownie Rhabarber   Himbeer   Schokolade		12
Chia Pudding Kokos   Waldbeeren   Kresse		9
Internationale Käseauswahl vom Buffet		14



## *Obstbrand & Schnaps*

**4 cl**

Schladerer Himbeergeist	7,50
Schladerer Kirschwasser	7,50
Schladerer Williams Birne	7,50
Luzet Pflaumenbrand	9,50
Luzet Poire Williams	9,50
Luzet Framboise	9,50
Luzet Mirabelle	9,50
Grappa Julia	9,50
Grappa Nonino Moscato	11,50
Grappa Nonino Chardonnay	11,50
Grappa Merlot	11,50
Ziegler No. 1 Wildkirsche	22,00

## *Cognac & Brandy*

**4 cl**

Asbach Uralt	6,50
Carlos I Brandy	12,50
Remy Martin V.S.O.P	9,50
Otard V.S.O.P	9,50
Remy Martin X.O.	24,00
Hennessy X.O.	24,00

Für weitere Digestifs, Cocktails oder Heißgetränke Auswahl steht unser Team Ihnen gerne zur Verfügung.