

*Ein unvergesslicher Abend kann
beginnen..*

NEHMEN SIE PLATZ, ENTSPANNEN SIE SICH UND GENIESSEN SIE!

Sie können sich nicht entscheiden? Lassen Sie sich durch unseren Küchenchef verwöhnen,
sodass Sie ihre Zweisamkeit genießen können.

3-GÄNGE-ÜBERRASCHUNGSMENÜ

42.5 p.p.



Tipp: Fragen Sie nach unserem Quatschpott:
Eröffnungsfragen als Basis für ein nettes Gespräch



ALLERGIEN: Wenn Sie Fragen zu Allergenen haben, wenden Sie sich bitte an unser Personal.



Vega



Vegan

DINING: 17.00 - 20.30 Uhr

VORSPEISEN

Brot mit Kräuterbutter 6.5

Rindercarpaccio 13.5

mit gereiftem Käse, Trüffel-Mayonnaise und gerösteten dicken Bohnen

🍷 *Pinot Grigio (Italien) 5.5* | 🍷 *Finca Os Cobatos Godello Monterrei (Spanien) 30*

Salat mit Räucherlachs 14.5

mit Avocado und Béarnaise-Sauce

🍷 *Chardonnay (Frankreich) 6.5* | 🍷 *Meursault Bourgogne (Frankreich) 79*

Im Ofen gebackener Ziegenkäse 🌱 14

mit Filoteig, Feigenkompott, Rucola und gerösteten Walnüssen

🍷 *Sauvignon Blanc (Frankreich) 5.9* | 🍷 *Domaine Raimbault Sancerre Loire (Frankreich) 46*

Fenchelsalat 13.5

mit geräucherter Makrele, Radieschen und süß-saurer Gurke

🍷 *Chardonnay (Frankreich) 6.5* | 🍷 *Meursault Bourgogne (Frankreich) 79*

Beef Tataki 14.5

mit Ponzu-Gel und knusprigen Zwiebeln

🍷 *Pinot Grigio (Italien) 5.5* | 🍷 *Finca Os Cobatos Godello Monterrei (Spanien) 30*

Bruschetta 🌱 12

mit gerösteter Aubergine, Portobello und Muhammara

🍷 *Pinot Grigio (Italien) 5.5* | 🍷 *Weingut Winter Riesling (Deutschland) 32*

Vorspeisen zum Teilen 17.5 p.p.

Auswahl an Vorspeisen, ab 2 Personen

SUPPEN

Alle unsere Suppen werden mit Brot und hausgemachter Kräuterbutter serviert.

Cremige Senfsuppe 🌱 7.5

mit grobem Senf und Estragon

Geröstete Tomatensuppe 🌱 7.5

mit Basilikum

Suppe des Moments 🌱

Frag uns!



ALLERGIEN: Wenn Sie Fragen zu Allergenen haben, wenden Sie sich bitte an unser Personal.



Vega



Vegan

DINING: 17.00 - 20.30 Uhr

MAHLZEIT SALATE

serviert mit Brot und Kräuterbutter

Rindercarpaccio 18

mit gereiftem Käse, Trüffel-Mayonnaise und gerösteten dicken Bohnen

🍷 *Pinot Grigio (Italien) 5.5* | 🍷 *Finca Os Cobatos Godello (Spanien) 30*

Salat mit Räucherfisch (Lachs, Forelle & Makrele) 19.5

mit Kapern, roten Zwiebeln, süß-saurer Gurke, Dill-Mayonnaise und gekochtem Ei

🍷 *Sauvignon Blanc (Frankreich) 5.9* | 🍷 *Huber Obere Steigen Grüner Veltliner (Österreich) 38*

Caesar-Salat 18

mit gegrilltem Hähnchen, Parmesan, gekochtem Ei, marinierten Tomaten und Croutons

🍷 *Pinot Grigio (Italien) 5.5* | 🍷 *Weingut Winter Riesling (Deutschland) 32*

Ofen-Ziegenkäse 🌱 17

mit Feigenkompott, Walnüssen und Rucola

🍷 *Sauvignon Blanc (Frankreich) 5.9* | 🍷 *Huber Obere Steigen Grüner Veltliner (Österreich) 38*

Gebackene Süßkartoffel 🌱 17

mit veganem Feta, Granatapfelkernen, gerösteten dicken Bohnen und Tahini-Dressing

🍷 *Chardonnay (Frankreich) 6.5* | 🍷 *Meursault Bourgogne (Frankreich) 79*



FÜR DIE KINDER

Kabeljaumit Gemüse und Pommes 10.5

Hähnchen mit Gemüse und Pommes 10.5

Kroket oder Frikandel mit Pommes 8



ALLERGIEN: Wenn Sie Fragen zu Allergenen haben, wenden Sie sich bitte an unser Personal.



Vega



Vegan

DINING: 17.00 - 20.30 Uhr

HAUPTSPEISEN

serviert mit Gemüsebeilage, Pommes frites und Salat

Gebratene Garnelen 26.5

mit Fettuccine und cremiger Strandkrabben-Sauce

 *Chardonnay (Frankreich) 6.5* |  *Meursault Bourgogne (Frankreich) 79*

Gebackenes Kalbs-Rib-Eye 37.5

mit schwarzem Knoblauch und Morchelschaum

 *Walvisch Grenache-Syrah-Mourvèdre (Südafrika) 6.5* |  *St. Emilion Grand Cru Classé (Frankreich) 49*

Süßkartoffel  21

mit veganem Feta, Granatapfelkernen und Tahini-Dressing

 *Costa Negroamaro (Italien) 4.8* |  *Acinatico Ripasso della Valpolicella (Italien) 47*

Kabeljau 25

mit schwarzen Oliven, Zucchini und weißer Buttersauce

 *Chardonnay (Frankreich) 6.5* |  *Meursault Bourgogne (Frankreich) 79*

Marinierte Hähnchenschenkel 24

mit Satay-Sauce, Krabbenchips, Acar und Frühlingszwiebeln

 *Costa Negroamaro (Italien) 4.8* |  *Weingut von der Mark Spätburgunder (Deutschland) 30*

Flat Iron Steak Korean Style 28

mit Brokkolini und Bulgogi-Sauce

 *Merlot-Cabernet Sauvignon (Spanien) 5.9* |  *Gran Dominio Rioja Reserva (Spanien) 34*

Frische Pasta mit Brokkolini  22

mit Parmesan, Mandeln und geröstetem Knoblauch

 *Costa Negroamaro (Italien) 4.8* |  *Acinatico Ripasso della Valpolicella (Italien) 47*



ALLERGIEN: Wenn Sie Fragen zu Allergenen haben, wenden Sie sich bitte an unser Personal.



Vega



Vegan

DINING: 17.00 - 20.30 Uhr

DESSERTS

Schokoladen-Cremeux 10.5
mit Orangen-Karamell-Crunch und Vanilleeis

 *Eminencia Pedro Ximenez PX (Spanien) 6*

Crème Brûlée 9.5
mit Himbeeren und Vanilleeis

 *Muscat de Beaumes de Venise (Frankreich) 6.3*

Pavlova  9.5
mit marinierten roten Früchten und Zitronensorbet

 *Muscat de Beaumes de Venise (Frankreich) 6.3*

Monchou-Käsekuchen 9
mit Amarena-Kirschen und Pistazieneis

 *Muscat de Beaumes de Venise (Frankreich) 6.3*

Kaffee deluxe 8.5
Traditionelle Köstlichkeiten serviert mit Kaffee, Tee, Espresso oder Cappuccino

Käseplatte 12.5
vier Käsesorten mit Nussbrot, Feigenkompott und Apfelsirup

 *Eminencia Pedro Ximenez PX (Spanien) 6*



mit viel Liebe zubereitet



ALLERGIEN: Wenn Sie Fragen zu Allergenen haben, wenden Sie sich bitte an unser Personal.



Vega



Vegan