

H & A Classics

28.04.2016

Aperitifempfehlung

Rhabarber-Prosecco 5.50

Vorspeisen

Karotten-Kokoscrèmesuppe mit Serranoschinken	Kleine Portion 5.00	8.50
Bio-Quinoa-Salat mit Ziegenquark, geschmortem Chicorée, Blutorangen und geräuchertem Bio-Paprika-Popcorn (veget.)		13.50
Rote Bete-Semmelknödel mit marinierter Avocado, Spargel und Gerstensalat		13.50
Gebratene Riesengarnelen mit rotem und gelbem Paprika-Gazpacho und Oliven-Parmesan Brot		16.00
Gebratene Lammfilets mit Baba Ghanoush, hausgemachten Falafeln und Rosmarinjus		15.50
24 Stunden sous-vide gegarte Wagyu-Rinderbrust mit Selleriecrème, Preiselbeeren und Trüffeljus		15.50

Hauptspeisen

Pasta & Risotto

Tagliatelle mit italienischem Sommertrüffel in Rahmsauce	18.50
Bärlauch-Gnocchi mit frischen Erbsen und glasierten Fingermöhren (veget.)	16.50
Spargelrisotto mit gebratener Jakobsmuschel und sautierten Kirschtomaten	21.00

Fisch & Fleisch

Kabeljaufilet auf Babyspinat mit gebratenen Gnocchi und Rieslingsauce	23.50
Filet vom Loup de mer mit gebratenen Calamaretti auf Ratatouille, Thymiankartoffeln und Sardellen-Kapernbutter	24.50
Iberico-Schweinefilet im Parmaschinkenmantel mit Kräuterseitlingen, Spätzle und Rosmarinjus (*)	26.00
Zweierlei vom Lamm (Koteletts und geschmorte Schulter) mit glasierten Schalotten, gefüllter Kartoffel und Rosmarinjus (*)	26.50
Gefüllte Maishähnchenbrust auf weißem Spargelragout mit Bärlauch-Kartoffelpüree und Balsamicojus	22.50
Argentinisches Rindersteak, grüne Bohnen, Kartoffelgratin, Café de Paris-Butter und Rotwein-Schalottenjus	
- Rib Eye-Steak (Entrecôte): aus der Hochrippe, mit feiner Marmorierung und saftigem Fettkern	24.50
- Rumpsteak (*): magerer Prime-Cut aus dem hinteren Rücken	26.00

Desserts

Mokka-Crème brûlée an Blutorangen und Mandelkrokant	8.50
Panna cotta von der Tonkabohne mit Vanillesauce und Basilikumsorbet	8.50
Warmer Schokoladenkuchen mit Karamellcrème und Vanilleeis	9.50
Delikatess-Käseauswahl aus dem Hause Wingenfeld, dazu hausgemachte Kräcker, getrüffeltes Dattelpüree und Traubengel	12.50

Kombinieren Sie unsere Classics als Menü:

Menüauswahl 2 Gänge 34.50: Sie kombinieren eine Vorspeise mit einem Hauptgericht.

Menüauswahl 3 Gänge 39.50: Sie kombinieren eine Vorspeise mit einem Hauptgericht und einem Dessert.

(*) Diese Speisen sind nicht im Menüangebot kombinierbar.

Bitte fragen Sie unsere Mitarbeiter bei Bedarf nach unserer Speisekarte für Allergiker.