



## Weinempfehlung

Riesling  
Königslay Terrassen  
Albert Kallfelz  
Mosel 17

Kraftvoll, elegant,  
vollmundig

0,151

6

Alma de Autor  
Pazo das Tapias  
Spanien 15

Intensive Frucht mit  
leichten Röstaromen

0,151

7

## Vital - Menue

### 1. Gang

#### Entenleber Parfait

mit Birnenschutney & hausgebackener Brioche  
oder

#### Bunter Vitalsalat

mit Himbeer- Honig- Dressing, marinierten Apffelilets  
& gerösteten Cashewkerne

### 2. Gang

#### Getrüffeltes Selleriesamtsüppchen

mit Ziegenkäsepraline

### 3. Gang

#### Maispoularde

mit geschmortem Pak Choi, Rote Linsen  
& pikante Mango- Chilisauce  
oder

#### Edelfisch- Roulade

im Spinatmantel mit Butterrüben à la Crème,  
süße Spitzpaprika & Rucola  
oder

#### Gefüllte Aubergine

mit Mozzarella überbacken, Tomaten- Cous Cous  
& Kichererbsen- Sesam- Crème

### 4. Gang

Sanddorn- Crème Brûlée mit Kirsch- Sorbet  
oder

#### Gebrannte Haselnuss- Griesschnitte

mit würzigem Honig- Eis & Apfelragoût

4- Gang Menue € 39

3- Gang Menue € 36

## Vorspeise

|  |    |
|--|----|
| Culatello Schinken<br>auf Feldsalat mit hausgemachten Grissini   | 16 |
| Gebratener Grünkohl<br>mit konfiertem Schweinebauch, Kartoffel Mousseline,<br>Tomatenmarmelade, Nelke & Kümmel | 14 |
| Kieler Stint<br>mit Brunnenkressen- Gremolata an Wildkräutersalat  | 13 |
| Entenleber Parfait<br>mit Birnenchutney & hausgebackener Brioche   | 12 |
| Bunter Vitalsalat<br>mit Himbeer- Honig- Dressing, marinierten Apfelfilets<br>& gerösteten Cashewkernen        | 9  |
| <u>Suppe</u>   |    |
| Rote Bete Suppe<br>mit Crème Fraîche & Lachskaviar   | 9  |
| Getrüffeltes Selleriesamtsüppchen<br>mit Ziegenkäsepraline   | 9  |
| <u>Nudeln</u>  |    |
| Hummer- Tagliatelle<br>mit Kirschtomaten & Zuckerschoten in Krustentierschaum                                  | 18 |
| Pilz- Risotto<br>mit Lammfiletstreifen, Kräuterpesto & gebackenem Thymian                                      | 16 |

## Fleisch

- Entrecôte 32  
mit Mangoldgemüse, Petersilien- Selleriestampf & Sonnenhof Rotwein- Jus
- Lammrücken - rosa gebraten - 27  
mit Schneidebohnen, Rosmarinkartoffeln & Ruby Port- Schalottensauce
- Maispoularde 23  
mit geschmortem Pak Choi, Rote Linsen & pikante Mango- Chilisauce

## Fisch

- Filet vom Steinbutt 27  
mit gegrilltem Wirsing, Steinpilz- Kartoffelpüree & Meerrettichrahm
- Edelfisch- Roulade 23  
im Spinatmantel mit Butterrüben à la Crème, süße Spitzpaprika & Rucola

## Vegetarisch

- Gefüllte Aubergine 17  
mit Mozzarella überbacken, Tomaten- Cous Cous  
& Kichererbsen- Sesam- Crème

## Süße Versuchung

- Gourmet Café 12  
mit Schokoladen- Mokka- Gâteau, Kaffeeparfait, Rumtrüffel,  
Feigenkonfit & Espresso
- Sanddorn- Crème Brûlée mit Kirsch- Sorbet 9
- Gebrannte Haselnuss- Griesschnitte 9  
mit würzigem Honig- Eis & Apfelragoût