

## H&A Classics

ab dem 14. März 2018

### Aperitif Empfehlung

---

Blutorangen-Prosecco (Glas 0,1l) 5.50

### Vorspeisen

(kleine Portion) reguläre Portion

Topinamburcrèmesuppe	(5.00)	7.50
Riesengarnelen mit Rucolasalat, gerösteten Pinienkernen, Büffelmozzarella und zweierlei Pesto	(11.50)	16.50
Marinierter Löwenzahn mit Eifeler Ziegenkäse, Paprikamarmelade und schwarzem Knoblauch		14.00
Kurz gebratener Thunfisch mit Kalbstatar, Pak Choi und Avocado		16.00
24h Sous-vide gegarte Wagyu-Kalbsbrust mit dreierlei Mais und Trüffeljus	(11.50)	16.50

### Hauptspeisen

(kleine Portion) reguläre Portion

#### Pasta & Vegetarisch

Tagliatelle in Rahmsauce mit Burgundertrüffel	(12.50)	19.50
Pilzrisotto mit geschmorter Rinderbacke	(12.50)	19.50
Gebratene Gnocchi mit Zuckerschoten, Büffelmozzarella und Tomatensauce		14.50

#### Fisch & Fleisch

Filet vom Heilbutt und Kabejau mit grünem Spargel, Harissa-Kartoffelpüree und Beurre Blanc		24.50
Argentinisches Flank-Steak: Teilstück der Bauchlappen oder		24.50
Argentinisches Rumpsteak: magerer Prime-Cut aus dem hinteren Rücken		26.00
mit Kartoffelgratin, grünen Bohnen, Café de Paris-Butter und Rotwein-Schalottenjus		
Barbarie Entenbrust mit Kartoffelkuchen, Schwarzwurzel und Balsamicojus		24.00
Rehragout ( <i>aus der Vogelsberger Jagd</i> ) mit Kräutersaitlingen und Walnussspätzle		23.50

### Desserts

---

Vanille Crème brûlée mit Passionsfruchteis		8.00
Ahornsirup-Panna Cotta, Pistazienkuchen und Blutorangen-Sorbet		8.50
Zweierlei Schokoladenmousse mit Birnenragout, Preiselbeeren und Mandeln		5.00
Europäische Delikatess-Käseauswahl mit eingelegter Birne und Brioche		12.50