

H&A Classics

ab 10. Juli 2018

Aperitif Empfehlung

Grüner Apfel-Zitronengras Prosecco (Glas 0,1l) 6.00

Vorspeisen (kleine Portion) reguläre Portion

Gazpacho mit Thymian-Croûtons		6.50
Brunnenkressecrèmesuppe mit Riesengarnelen	(6.00)	8.50
Riesengarnelen mit Rucolasalat, gehobeltem Parmesan, gerösteten Pinienkernen und zweierlei Pesto	(11.50)	16.50
Tomaten-Brot Salat mit Burrata und Basilikum		13.50
Caesar Salad mit Maishähnchenbruststreifen, Oliven, Croûtons und Parmesan-Crackern		15.50
Mit Ponzu marinierter Thunfisch mit Mango-Gurkensalsa und Avocadocreme		16.00

Hauptspeisen (kleine Portion) reguläre Portion

Pasta & Vegetarisch

Tagliatelle in Rahmsauce mit Italienischem schwarzen Trüffel	(12.50)	19.50
Pfifferlings-Risotto mit Streifen vom Rumpsteak	(12.50)	19.50

Fisch & Fleisch

Filet vom Heilbutt mit sautiertem Babyspinat, Limonen-Safran-Fregola und Beurre Blanc		26.00
Lachsfilet mit dreierlei Navetten und Erbsen-Kartoffelcrème		24.50
Argentinisches Rumpsteak		26.00
mit Pfifferlings-Kartoffelragout, Café de Paris-Butter und Rotwein-Schalottenjus		
Kikok-Hähnchenbrust mit Steinpilztagliatelle, Frühlingslauch und Trüffeljus		23.50
Ibericofilet mit Wildbrokkoli, Süßkartoffeln und Rosmarinjus		24.50
Original Sri Lanka-Curry vom Kalb mit Koriander-Basmatireis (pikant)		18.50

Desserts

Kleine Crème brûlée mit Müsli-Eis		8.00
Joghurt Panna cotta mit marinierten Erdbeeren und Passionsfrucht-Sorbet und Crumble		8,50
Bananenkuchen mit Kirschen und Crème fraîche-Eis		9.00
Europäische Delikatess-Käseauswahl mit eingelegter Birne und Gewürz-Cracker		12.50