H&A SPEISEKARTE

ab 06.03.2020

APERITIF EMPFEHLUNG

Passionsfrucht-Prosecco	(Glas 0,1l) 6.00	

H&A-Kleine Köstlichkeiten

Getrüffelte Kartoffelcrèmesuppe		6.50
Büffelmozzarella mit Ochsenherzentomaten und Wildkräutersalat		8.50
Carpaccio vom Wagyu Rind mit marinierten Pilzen und Trüffel		9.50
Lammfilet mit Coucoussalat, Schafskäse und Rosmarinjus		9.50
Gebratene Riesengarnelen mit Rucola, zweierlei Pesto und Parmesan		9.50
Wachtelbrust mit Portweinfeigen, Haselnusscrème und Frisee		9.80
Ravioli vom Lachs mit Fenchelcrème und Safransauce		9.80
Gelbe Bete mit frischem Meerrettich, Ziegenquark und Frankfurter Kräuter		7.50
Gebratener Pulpo mit geschmorten Kirchtomaten und geröstetem Blumenkohl		9.80
Filet vom Adlerfisch mit Kartoffelpüree, Pilz-Dashi und Wakame Salat		9.80
Kalbsbäckchen mit Fingermöhren, Risoleekartoffeln und Trüffeljus		9.80

HAUPTSPEISEN

Tagliatelle mit Italienischen Herbsttrüffel in Rahmsauce (vegetarisch)	12.50 (kleine Portion)	18.50
Mayoranrisotto mit Hämmchenragout und Senfkörnerjus		14.50
Gebratenes Kabeljau- und Lachsfilet mit Limonen-Kartoffelpüree und Babyspinat		24.50
US Flanksteak mit Edelpilzen, Kräuterspätzle und Trüffeljus		26.50
Barbarie Entenbrust mit wildem Brokkoli, Süßkartoffelcrème und Balsamicojus		24.00
Argentinisches Rumpsteak mit grünen Bohnen, Kartoffelgratin und Rotwein-Schalottenjus		26.50

DESSERTS

Warmer Schokoladenkuchen mit Karamellsoße und Parfait von der weißen Schokolade	7.50
Vanille-Crème brûlée mit Blutorangensorbet und Limettenbaiser	7.50
Valrhona-Törtchen mit Mandelkrokant und Himbeersorbet	7.50
Kleine Europäische Delikatess-Käseauswahl mit Feigensenf und Gewürzcracker	8.50