

Wochenkarte

Vorspeise

Orangen-Paprika-Möhren-Suppe

1 2 , 0 0 €

Avocado-Ananas-Carpaccio

Frisch gefächerte Avocado, mit Limettensaft beträufelt, serviert auf Ananas-Carpaccio, garniert mit Gojibeeren, Pommes Allumettes und Mango-Dip

1 8 , 0 0 €

Zucchini-Carpaccio

mit karamellisierten Bimenspalteln, Gojibeeren, getrockneten Tomaten und lauwarmem Ziegenkäse-Crumble, dazu geröstetes Brot

1 7 , 0 0 €

Trüffel-Pommes

dazu Zitronen-Aioli

1 5 , 0 0 €

Drei gebratene Jakobsmuscheln

auf Erbsenpüree, garniert mit karamellisiertem grünem Spargel und Mangostreifen, dazu eine kleine Schale asiatischer Kräutersauce

2 7 , 0 0 €

Zum Teilen: Garnelen vom Grill

abgeschmeckt mit Knoblauch, Chili und Rosmarin, dazu Cocktail-Dip und Kräuterbaguette

500g 3 6 , 0 0 €

1000g 6 8 , 0 0 €

Hauptgang

Kellermanns Sommersalat

Variation von grünen Blattsalaten mit gegrilltem Gemüse, Brokkoli, Zucchini, Edamame, sommerlichem Obst & Pommes Allumettes, dazu Limetten-Joghurt-Dip
wahlweise mit: gegrillter Maishähnchenbrust (Aufpreis + 12,00 €)
gegrilltem Ziegenkäse mit Rosmarin & Honig (Aufpreis + 8,00 €)

20,00 €

Lauwarme Burrata auf Rucola

auf Pasta in leichter Parmesansauce mit frischem Basilikum-Pesto, Nüssen und getrockneten Tomaten

26,00 €

Piselli-Menta-Teigtaschen

gefüllt mit Frischkäse und Minze, auf Paprika-Möhren-Sauce, garniert mit gebutterten Erbsen

23,00 €

Gegrilltes Lachsfilet in Kräuterkruste

auf exotischer Sauce mit grünem Kartoffelstampf, garniert mit Pommes Allumettes und grünem Gemüse

30,00 €

Gegrilltes Kalbsfilet in Kräuterkruste

serviert auf Bratenjus mit Herzoginkartoffeln und grünen Bohnen

42,00 €

Dessert

Birne Helene „Kellermann“

karamellierte Bimenspalteln mit einer Kugel Vanilleeis, Schokoladensauce und Sahne

13,00 €

Vanilleeis auf Ananas-Carpaccio

serviert mit Beeren, Fruchtsauce & Sahne

14,00 €

Haselnusseis auf marinierten Orangenfilets

mit Limette & Gran Manier abgeschmeckt auf Bitterschokolade
mit einem Sahnehäubchen & Schokoladensauce

15,00 €