

UNSERE SPEISEKARTE - KLASSISCH, ÜBERRASCHEND UND ABWECHSLUNGSREICH.

Besonderer Wert liegt auf der Verwendung frischer, qualitativ hochwertiger und regionaler Produkte, deren Verarbeitung und Zubereitung von Hand und im eigenen Haus für uns Selbstverständlichkeit sind.

Das Beste aus allen Welten vereinen: Klassiker und Modernes, Raffiniertes und Bodenständiges, Bekanntes und Neues. Eine Küche voller Kreativität, Begeisterung und Freude an Lebensmitteln und Kulinariik.

Kurzum: Wir wünschen guten Appetit!

VORAB


-  **Suppe des Tages** 7,50
Gemüsechips | Microgreens SB
Was genau es heute gibt, weiß unser Service.
- Rindertatar vom Rinderfilet Q! 3,9** 17,50
  Tatar | Wachtel-Eigelb | Schalotten | Cornichons | Kapern | Sardellen | Sauce
- Hausgemachte Bouillabaisse Q! 3** 16,50
Edelfische | Muscheln | Garnele | Sauce Rouille | Käse | Röstbrot
- Lachs „Label Rouge“ 80 / 10 | glasig temperiert 1,9,12,14** 16,50
  Erbse | Mango | Avocado | Edelnuss-Crunch | Erbsenkresse
- Riesengarnelen gegrillt 3,9** 17,50
Chili | Knoblauch | Aioli | Röstbrot | Kräutersalat
-  **Tomaten-Frischkäse-Crème 3** 14,50
Basilikum | Kräutersalat | Röstbrot | Zitrusgel
-  **Bunter Zupfsalat 1,4** 14,50
  Balsamico | Kräuter | Blumenkohl | Microgreens SB | Edelpilze von Mirko Kalkum
-  **Fenchel-Orangen-Salat 1,14** 14,50
  Fenchelgrün | Olivenöl aus Andalusien | Rosa Beeren
 + Fetakäse 3,00
- Vorspeisenvariation Q! für 2 Personen 1,3,9,14** 21,50
Miniatur-Vorspeisen | Röstbrot | Suppe

 Vegetarisch  Vegan  Glutenfrei  Lactosefrei

HAUPTSACHE

	Bunter Zupfsalat ^{1,14}	17,50
	Balsamico Kräuter Blumenkohl Microgreens SB Edelpilze Mirko Kalkum SB	
	+ Kalbstranchen Gremolata	8,00
	+ Dorade Tomaten-Vinaigrette	9,00
	+ Riesengarnelen Aioli	10,00
	Rumpsteak Q!	
	Café de Paris-Butter Röstkartoffeln Beilagensalat Kräuter	
	200g	26,50
	300g	34,00
	Rinderfilet Q!	38,00
	Keniabohnen Blumenkohlpüree Blumenkohl-Asche Edelpilze Mirko Kalkum SB Jus	
	+ Riesengarnelen Surf `n` Turf Q!	4,00
	`Osso Bucco` Geschmorte Kalbsbeinscheibe ⁹	29,50
	Schmorgemüse Kartoffelpüree Gremolata Jus	
	Perlhuhnbrust ^{2,3}	23,50
	Peperonata Selleriepüree Rosmarin Jus	
	Hausgemachte Bouillabaisse Q! ³	21,50
	Edelfische Muscheln Garnele Sauce Rouille Käse Röstbrot	
	Doradenfilet ^{2,3}	22,50
	Peperonata Selleriepüree Tomaten Balsamico Olivenöl aus Andalusien	
	Lachssteak `Label Rouge` Asia Style Q! ^{1,14}	29,50
	Grillgemüse Sojasauce Sesamöl Graupen Ingwer Mirin Limetten Koriander	
	Kabeljau auf der Haut gebraten ³	37,50
	Caponata Röstkartoffeln Dörr-Tomaten Pinienkerne Olivenöl Peloponnes Mazzetti Balsamico	
	Kumpir Teriyakistyle temperiert Q! ^{1,9,14}	23,50
	Süßkartoffel Avocado-Crème Buchenpilze Lauchzwiebel Kräuter Panko Zitrusaromen	
	+ Räuchertofu	2,00
	+ Roastbeef Sour Cream	6,00
	+ Riesengarnelen Sour Cream	4,00
	Tagliatelle Seafood ⁹	27,50
	Edelfische Garnele Safran Dill Kirschtomaten	
	Tagliatelle Trüffel ^{1,9}	31,50
	Trüffelsauce gehobelter Trüffel	

ZU GUTER LETZT

-  **Nougat Mousse** ^{3,4,11} 11,50
Weißer Nougat | Haselnüsse | Himbeersorbet | Crumble
-  **Kokos-Panna Cotta** ¹⁴ 10,50
  Vanille | Ananassalat | Minze | Crémant | Soja
+ Sorbet 3,00
-  **Zweierlei Sorbet** ^{1,14} 9,50
Sorbet | Beeren | Schoko Crumble
-  **Zweierlei Sorbet** 9,50
  Sorbet | Beeren
-  **Dessertvariation Q!** ^{4,11} 12,50
Miniatur-Desserts aus der Karte



Ihr Wohlbefinden liegt uns am Herzen. Bitte beachten Sie, dass es trotz unserer Bemühungen und hohen Standards in Sachen Qualitätssicherung zu Kreuzkontaminationen kommen kann.

Wenden Sie Sich bei Bedenken und für Informationen zu Allergenen und Unverträglichkeiten an unseren Service.

Zusatzstoffe

1. mit Konservierungsstoff
2. mit Farbstoff
- 2.a. mit Azofarbstoff
3. mit Antioxidationsmittel
4. mit Süßungsmittel Saccharin
5. mit Süßungsmittel Cyclamat
6. mit Süßungsmittel Aspartam
7. mit Süßungsmittel Acesuldam
8. mit Phosphat
9. geschwefelt
10. chininhaltig
11. coffeinhaltig
12. mit Geschmacksverstärker
13. geschwärzt
14. gewachst