

LA TERRASSE

LIEBE GÄSTE,

WIR FREUEN UNS, SIE IM
GOURMETRESTAURANT LA TERRASSE
BEGRÜSSEN ZU DÜRFEN.

ENTDECKEN SIE DIE MODERN INTERPRETIERTE KÜCHE VON HEIKO SCHULZ
MIT LEICHT MEDITERRANEN UND REGIONALEN EINFLÜSSEN.

DIE INSPIRATION VON MARKTFRISCHEN ZUTATEN DER JAHRESZEIT
UND BESTER QUALITÄT HEIMISCHER PRODUKTE,
FLIESST IN SEINEN MENÜS ZUSAMMEN.

ERLEBEN SIE IN STILVOLLER ATMOSPHÄRE VON SCHLICHTER ELEGANZ,
EINE REISE VOLLER GENUSSMOMENTE.

WIR WÜNSCHEN IHNEN ANGENEHME STUNDEN

HEIKO SCHULZ
– KÜCHENCHEF –

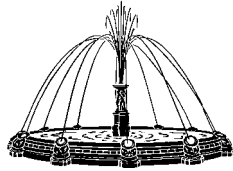
2008
„Is“ VERMENTINO DI SARDEGNA
D.O.C.
ARGIOLAS
SARDINIEN
10 CL 8 €

2005
CHASSAGNE-MONTRACHET „LES CAILLERETS“
PREMIER CRU
DOMAINE AMIOT GUY
10 CL 16 €

2004
TURRIGA
CANNONAU-CARIGNANO-BAVALE SARDO-MALVASIA NERA
I.G.T.
ARGIOLAS
SARDINIEN
10 CL 16 €

2007
SAUVIGNON BLANC OBEGG
WALTER SKOFF
STEIERMARK
10 CL 10 €

GOSSET
GRAND ROSÉ
BRUT
CHAMPAGNE
10 CL € 20



MENÜ I

GILLARDEAU AUSTERN MIT WASSERMELONE

KRESSE UND SALATGURKENSORBET

€ 19

CREMESUPPE VON FRISCHEN PFIFFERLINGEN FILET VOM HAUSKANINCHEN IM TRÜFFEL-FILOTEIG

€ 18

GEGRILLTER STEINBUTT MIT OLIVEN-WALNUSS-KROKANT² CONFIERTE GELBE PAPRIKA UND KARTOFFEL-OLIVENÖL-STAMPF

€ 28

SORBET VON APRIKOSEN UND ZITRONENTHYMIAN

ORANGEN-SAFRANSUD

€ 10

KARREE VON DER MOORSCHNUCKE MIT KRÄUTERFARCE UND TOMATENJUS

GEFÜLLTE MINI PATISSON
SALBEI-KARTOFFEL-GNOCCHI

€ 38

MÖNCHSKOPF KÄSE MIT TRAUBEN IM HOLUNDERBLÜTENSUD

FEINES PUMPERNICKELGEBÄCK

€ 19

SOMMERLICH SÜSSER FINALE ROSEN, LITSCHIS, HIMBEEREN

€ 22

4 GÄNGE € 80
5 GÄNGE € 95
6 GÄNGE € 110
7 GÄNGE € 120

2005
CHÂTEAU DU TOURTE
GRAVES
10 CL € 8

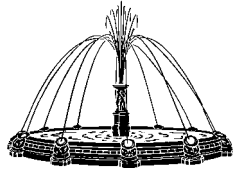
2007
VIOGNIER
DOMAINE DE LA JANASSE
RHÔNE
10 CL € 8

2007
MEURSAULT „CLOS DU CROMIN“
DOMAINE CAILLOT
BURGUND
10 CL € 14

2006
BARBARESCO „MARTINENGA“
D.O.C.G.
MARCHESE DI GRESY LA MARTINENGA
PIEMONTE
10 CL € 18

2004
CHÂTEAU TUYTTENS
SAUTERNES
5 CL € 5

POMMERY
SPRINGTIME ROSÉ
BRUT
CHAMPAGNE
10 CL € 16,50



MENÜ II

GEBRATENER **HUMMER** MIT TOMATEN-ESTRAGON-VINAIGRETTE
FARFALLE-ARTISCHOCKEN SALAT
€ 22

KALTE **KARTOFFEL-LAUCH-SUPPE**
PETERSILIENPESTO
GEBRATENE **ROTBARBE**
€ 18

LOUP DE MER MIT TAGGIASCA-OLIVENJUS
AUBERGINENTATAR UND GEGRILLTES GEMÜSE
PARMESAN-KARTOFFELGNOCCHI
€ 26

STUBENKÜKENRAGOUT MIT **FLUSSKREBS, KALBSBRIES** UND **PÖKELZUNGE**¹
MORCHEL UND CHAMPIGNON
IM BLÄTTERTEIGKISSEN
€ 24

REHBOCKRÜCKEN MIT NEBBIOLO-SCHALOTTENJUS
SELLERIEPÜREE UND SCHMORGEMÜSE
PIFFERLINGS-CRÊPE-SCHNITTE
€ 39

KÄSEAUWAHL VOM WAGEN
€ 19

SUPRÊME VON **ERDBEEREN, BASILIKUM** UND **ZITRONENGRAS**
€ 20

4 GÄNGE € 80
5 GÄNGE € 95
6 GÄNGE € 110
7 GÄNGE € 120

2003
CHÂTEAU RIEUSSEC
PREMIER CRU CLASSÉ
SAUTERNES
5 CL € 11

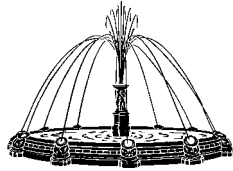
1998
CHÂTEAU GUIRAUD
PREMIER CRU CLASSÉ
SAUTERNES
5 CL € 10

1997
CHÂTEAU SUDUIRAUT
PREMIER CRU CLASSÉ
SAUTERNES
5 CL € 15

1990
CHÂTEAU RAYNE VIGNEAU
PREMIER CRU CLASSÉ
SAUTERNES
5 CL € 14

2003
CHÂTEAU DOUISY DAENE
DEUXIÈME CRU CLASSÉ
BARSAC
5 CL € 11

2001
CHÂTEAU COUTET
PREMIER CRU CLASSÉ
BARSAC
5 CL € 15



MENÜ III

TERRINE VON DER **GÄNSESTOPFLEBER**¹ MIT GUANAJA KUVERTÜRE
KOKOSNUSS UND **PFIRSICH** MIT ROSA BEEREN
€ 24

GELIERTE **ERDBEERGAZPACHO** MIT **ZIEGENFRISCHKÄSE**
GEBRATENER **CARABINIERO** UND KAKAOBUTTER-RÖSTBROT
€ 18

GEBRATENER **FLUSSBARSCH** MIT PETERSILIENSAUCE
CHORIZOBRANDADE
€ 27

KREBSE UND **KALBSKOPF**¹ MIT SAFRAN-ORANGEN-NAGE
ESTRAGONRISOTTO
€ 27

KANINCHENKRONE AUF KEULENGULASCH IN BALSAMICO
ZUCKERMAISGEMÜSE MIT BELUGALINSEN
RÖMISCHE NOCKEN
€ 37

GESCHMOLZENER **GORGONZOLA DOLCE** MIT GERÄUCHERTER **HONIGMELONE**
SCHALOTTENVINAIGRETTE
€ 18

SCHOKOLADENSOUFFLÉ „NYANGBO“
GLASIERTE **KIRSCHEN**
MANDELPRALINÉEIS
€ 20

4 GÄNGE € 80
5 GÄNGE € 95
6 GÄNGE € 110
7 GÄNGE € 120

