



## RESTAURANT EISVOGEL

CHEF DE CUISINE: CHRISTIAN AGUILAR

MO – FR, 18:00 – 21:30

### À LA CARTE

#### VORSPEISEN | STARTERS

IN BLAUKRAUT GEBEIZTER SAIBLING <i>RED CABBAGE MARINATED CHAR</i> Orangen   Dill   Feldsalat <i>orange   dill   lamb's lettuce</i>	13,00	EUR
ROTE BEETE CARPACCIO <i>BEETROOT CARPACCIO</i> Mousse   Radieschen   Meerrettich   Apfel <i>mousse   radish   horseradish   apple</i>	10,00	EUR
ERBSENSUPPE <i>PEA SOUP</i> Miso   Frühlingslauch   Cashews <i>miso   spring onion   cashews</i>	11,00	EUR

#### HAUPTGÄNGE | MAIN COURSES

RINDERLENDE <i>SIRLOIN</i> Karotten   Lauch   Madeira   Chicorée   Jus <i>carrots   leek   madeira   chicory   jus</i>	26,00	EUR
REGENBOGENFORELLE VON DER FISCHZUCHT BIRNBAUM <i>RAINBOW TROUT FROM THE FISHFARM BIRNBAUM</i> Dreierlei Sellerie   Forellenkaviar   Chimichurri   Beurre-Blanc <i>celery three ways   trout caviar   chimichurri   beurre-blanc</i>	27,00	EUR
KIKOK MAISHÄHNCHENBRUST <i>CORNCHICKEN BREAST</i> Mais   Kartoffeln   Wildbrokkoli   Chipotle   Jus <i>corn   potatoes   wild broccoli   chipotle   jus</i>	20,00	EUR
FLANK-STEAK SOUS-VIDE konfierte rote Zwiebeln   Spargel   Favabohnen   Guajillo-Jus <i>red onion confit   Asparagus   fava beans   Guajillo-jus</i>	22,00	EUR
HAUSGEMACHTE GNOCCHI <i>HOMEMADE GNOCCHI</i> Sauerrahmsoße   Schnittlauch   Parmesan <i>sour cream sauce   chives   parmesan</i>	14,00	EUR

#### KÄSE & DESSERTS

PEANUTBUTTER & JELLY <i>PEANUTBUTTER &amp; JELLY</i> Erdnussmousse   Pflaumen-Parfait   Tonkabohnen   Original Beans-Schokolade <i>peanut mousse   plum parfait   tonka beans   Original Beans chocolate</i>	12,00	EUR
DREIERLEI PANNA COTTA <i>PANNA COTTA THREE WAYS</i> Mandarine   Waldmeister   Vanille   Mandeln <i>tangerine   woodruff   vanilla   almonds</i>	12,00	EUR
ROTWEIN-BIRNE <i>REDWINE PEAR</i> Schokoladentexturen   Limette <i>chocolate textures   lime</i>	14,00	EUR
KÄSEAUSSWAHL <i>CHEESE SELECTION</i> La Tur   Manchego   Old Amsterdam   Rambol-Walnusskäse serviert mit Aprikosen   Trauben   Aprikosensenf   Walnüsse   Apfel-Chutney <i>served with apricots   grapes   apricot-mustard   walnuts   apple-chutney</i>	11,50	EUR