

VORSPEISEN

AUFGESCHÄUMTE BÄRLAUCHCREME SUPPE

mit gebratenem grünem Spargel (bissfest) im Speckmantel

9,90 €

CHEFS TABLE

Picandou-Ziegenkäse / geschmorter grüner Spargel / Bresaola

14,90 €

RINDERCARPACCIO

Natives Olivenöl / Zitronenesten / frischer Rucola / Pinienkerne / frisch gehobelter Grana Padano

15,90 €

GIN-TONIC-LACHS

Wasabi-Mayonnaise / eingelegter Ingwer / karamellisierte Avocado

16,90 €

STORMWIND-VORSPEISENTELLER

- Avocado-Mango-Salat / gebratene Gambas
- Melonen Carpaccio / gebratene Jakobsmuscheln
- In Butter geschwenkter grüner Spargel (bissfest) im Landschinkenmantel

18,90 €

TATAR-VARIATIONEN

- Beef Tatarverfeinert mit Chili / Parmesan / Wachtelei
- Lachs Tatar / Avocado-Mango-Salat / Shiso Kresse

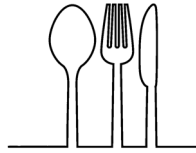
18,90 €

TRÜFFEL PASTA

Hausgemachten Tagliolini / Trüffel-Sahne Veluté / frisch gehobelter schwarzer Trüffel

19,90 €

- Alle Gerichte auch zum Mitnehmen -



SALATE

VORSPEISEN SALATTELLER

Rohkostsalat / knackiger Blattsalat / Feta Käse,
Knoblauch Croutons / Hausdressing

10,90 €

SALAT

Ausgesuchte frische Lisdorfer Blattsalatkomposition / Rohkostsalat / Babyspinat
/ Cerrytomaten / Avocado / Melone / Knoblauch Croutons

- Gegrilltes Hähnchenbrustfilet / grüner Spargel / Landschinken /
gratinierte Champignons

21,90 €

- Gegrillte Filetspitzen vom New Zealand Rinderfilet / grüner Spargel /
Landschinken / gratinierte Champignons

25,90 €

- Zweierlei Edelfischfilet / rote Gambas / grüner Spargel /
Landschinken / gratinierte Champignons

25,90 €

STORMWIND SALAT

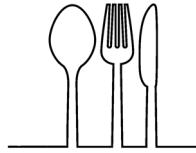
New Zealand Rumpsteak / gebratene Jakobsmuscheln / grüner Spargel /
Landschinken / gratinierte Champignons

27,90 €

wahlweise mit

Zitrusdressing / Balsamico Dressing / Joghurt Dressing

- Alle Gerichte auch zum Mitnehmen -



BEEF NEUSEELANDS MIT CLASSIC VERBUNDEN

Rumpsteak (300 g)
hausgemachte Steakhouse Frites, Beilagensalat

wahlweise mit
Barolojus, Pfefferrahmsauce, Schmorzwiebeln-Champignons oder Kräuterbutter

34,90 €

mit extra Black-Tiger-Garnele zzgl. 5,90 € /Stück

NEW ZEALAND RINDERFILET

Barolojus / frisches Tagesgemüse / Pommes Dauphin

39,90 €

SURF AND TURF

New Zealand Rinderfilet / Hummerschwanz / Barolojus / frisches Tagesgemüse
/ Trüffel-Pasta

45,90 €

RINDERFILET „ROSSINI“

New Zealand Rinderfilet / gebratenen Entenstopfleber / Barolojus / frisches
Tagesgemüse / Trüffel-Pasta

45,90 €

NEW ZEALANDER CHATEAUBRIAND

für 2 Personen 600 G, Empfehlung: medium-rare

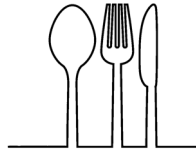
Barolojus / frisches Tagesgemüse

wahlweise mit

Pommes Dauphine, Steakhouse Frites, Kartoffelgratin, Trüffel-Pasta

89,90 €

- Alle Gerichte auch zum Mitnehmen -



PANIERTES SCHWEINESCHNITZEL

Zartes Schnitzel aus der Schweinelachse / in Butterschmalz gebraten „Wiener Art“ / Beilagensalat / hausgemachte Steakhouse Frites **19,90 €**

mit Champignon-Rahmsauce **22,90 €**

Schnitzel wahlweise von der Hähnchenbrust zzgl. **2,- €**

MAISPOULARDENBRUST CORDON BLEU

Maispoulardenbrust / Chorizo / Weichkäse / Panko Panade / zweierlei Jus / frisches Tagesgemüse / hausgemachte Steakhouse Frites

25,90 €

KALBSBÄCKCHEN

Sous Vide gegarte Kalbsbäckchen / Barolojus / Trüffel Kartoffel-Mousseline / frisches Tagesgemüse

26,90 €

IBERICO FILET

Rosa gebratenes Iberico Filet / Bärlauchkruste / frisches Gemüse der Saison / zweierlei Jus / Pommes Dauphine

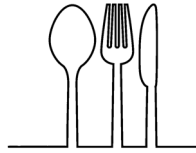
29,90 €

KALBFILET

Rosa gebratenes Kalbsfilet / Morchel-Rahm / grüner Spargel / Kartoffelgratin

33,90 €

- Alle Gerichte auch zum Mitnehmen -



FISCH & KRUSTENTIERE

DORADE ROYAL

Doradenfilet mit Kräutern gebraten / Beurre blanc / frische Tagesgemüse / in
Butter geschwenkte Pinienkern-Pesto Ravioli

28,90 €

VARIATION JAKOBSMUSCHELN-GAMBAS

Wasabi Schaum / grüner Spargel / Granatapfel-Risotto

35,90 €

PASTA

FRÜHLINGS PASTA

Serrano-Schinken / Bärlauch-Pesto / hausgemachten Tagliolini / Lauchzwiebeln
/ Cherrytomaten / gebratene rote Gambas / grüner Spargel / frisch geriebener
Grana Padano

25,90 €

PASTA SPEZIAL

Gegrillte Rinderfiletspitzen / hausgemachten Tagliolini / zweierlei Saucen /
Lauchzwiebeln / Cherrytomaten / frisch geriebener Grana Padano

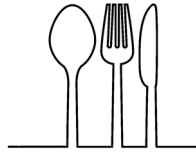
25,90 €

PASTA MAISON

Zweierlei Edelfisch / hausgemachten Tagliolini / Zitrus-Veluté /
Lauchzwiebeln / Cherrytomaten / grüner Spargel /
Frisch geriebener Grana Padano

29,90 €

- Alle Gerichte auch zum Mitnehmen -



VEGETARISCH

PASTA „STORMWIND“

Hausgemachte Tagliolini / Bärlauch-Pesto / Lauchzwiebeln /
Cherrytomaten / grüner-Spargel / frisch geriebener Grana Padano

22,90 €

RAVIOLI

Hausgemachte Ravioli mit Pinienkerne und Pesto /
Grüner Spargel / Cherrytomaten / Lauchzwiebeln /
frisch geriebener Grana Padano

23,90 €

MILLE FEUILLE VOM...

Ziegenkäse / Avocado / / in Butter geschwenkter grüner Spargel / Trüffel-
Sahne-Veluté / frisch gehobelter schwarzer Trüffel / Trüffelpasta

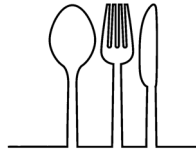
26,90 €

TRÜFFEL PASTA

Hausgemachte Tagliolini mit Trüffel-Sahne-Veluté /
frisch gehobelter Trüffel

29,90 €

- Alle Gerichte auch zum Mitnehmen -



KINDERTELLER

SCHNITZEL

Schweineschnitzel / Steakhouse Frites / Ketchup oder Mayonnaise

10,90 €

CHICKEN-CROSSIES

Hähnchenbrust / Steakhouse Frites / Ketchup oder Mayonnaise

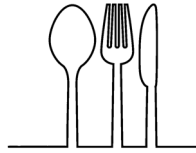
10,90 €

PASTA

Tagliolini / hausgemachte Tomatensauce

9,90 €

- Alle Gerichte auch zum Mitnehmen -



DESSERT

ERDBEER TRIOLOGIE

- Erdbeer-Panna Cotta / Frucht Coulis
- Erdbeer-Parfait / frische Früchte
- Erdbeer-Crème brûlée / karamellisiert

10,90 €

CRÈME BRÛLÉE VARIATION

- Crème brûlée / karamellisiert mit Rohrzucker
- Crème brûlée Parfait / frische Früchte
- geröstete Mandelblätter / Frucht Coulis

11,90 €

SCHOKOKUCHEN

Hausgemachter Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern

- Crème brûlée Parfait
- frische Früchte

13,90 €

DESSERT VARIATION

Süße Überraschungen aus unserer Patisserie

- Gebackenes
- Halbgefrorenes
- Crémiges

14,90 €

- Alle Gerichte auch zum Mitnehmen -