

# BRASSERIEKARTE

by Puricelli  
BAR · RESTAURANT · WINERY

Stellen Sie Ihr individuelles Menü zusammen  
*compose your individual menu*

## VORSPEISEN STARTERS

**Ceviche vom Gelbflossen-Thun** | Ponzu | Limette | Koriander  
*yellowfin tuna ceviche | Ponzu | lime | cilantro*

\* \* \*

**Tatar von Rübchen aus dem Garten** | Miso | Dill | Crème fraîche  
*tartar of turnip from the garden | miso | dill | crème fraîche*

\* \* \*

**Carpaccio vom Eifel-Rind** | Pecorino | Trüffel-Aioli  
*carpaccio of Eifel beef | Pecorino | truffle aioli*

## ZWISCHENGÄNGE ENTRÉES

**Gazpacho Andaluz** | Wassermelone | Auster  
*Gazpacho Andaluz | watermelon | oyster*

\* \* \*

**Tagliolini** | Parmesan | Trüffel  
*Tagliolini | Parmesan | truffle*

\* \* \*

**Coquille St. Jacques** | Bisque | Curry-Linsen | Fenchel  
*Coquille St. Jacques | Bisque | curried lentils | fennel*

## HAUPTGÄNGE MAIN COURSES

**Acquerello Risotto** | Spargel | Pfifferlinge | junger Spinat | Cherry-Tomaten  
*Acquerello risotto | asparagus | chanterelles | young spinach | cherry tomato*

\* \* \*

**Geschmorte Kalbsbäckchen** | Zitronen-Kartoffel-Stampf | grüner Spargel  
*braised veal cheeks | lemon potato mash | green asparagus*

\* \* \*

**Bio Fjord-Lachs** | Kimchi | Pak Choi | Zitronen-Gras  
*organic fjord salmon | kimchi | pak choi | lemon grass*

\* \* \*

**Simmentaler Entrecôte Dry Aged** | Topinambur | Café de Paris-Butter  
*Simmental entrecôte dry aged | Jerusalem artichoke | Café de Paris butter*

## NACHSPEISEN DESSERTS

**Mille-feuille** | Erdbeere | Tonka-Bohnen-Eis  
*Mille-feuille | strawberry | Tonka bean ice cream*

\* \* \*

**Käse-Variation "Affineur Waltmann"** | Früchte-Brot | Feigen-Senf  
*cheese variation "Affineur Waltmann" | fruit bread | fig mustard*

\* \* \*

**Obst-Salat** | Limette | Vanille  
*fruit salad | lime | vanilla*

*Bon appétit*

wünscht Ihnen



Phillip Schnabel  
(Chef de Cuisine)