Mittagskarte

Gebeizter Lachs mit Reibekuchentalern
Sanft in Kräutern und Limetten gebeizt
Crème Fraîche | Wildkräutersalat | Dillspitzen 14,50 €

Kräftige Rinder-Consommé
Calvados | Karottenperlen | Kräuter-Öl 8,50 €

Original Wiener Schnitzel
Kartoffel-Gurken-Salat | kaltgerührte Preiselbeeren |
Zitrone | Petersilie 28,50 €

Gebratene Lützenkirchener Forelle
Mandel-Kräuter-Butter | glasierte Kartoffeln
Kleiner Blattsalat mit French-Dressing 26,50 €

Rosa gebratenes Rumpsteak vom argentinischen Weiderind
Schmorzwiebel-Jus | sautiertes Bohnen-Cassoulet |
Rosmarin-Drillinge 32,50 €

Hartweizen-Tagliatelle mit Burgundertrüffel
Leichte Trüffelsauce | gehobelter Trüffel | Gartenkresse 24,50 €

Ofenfrischer Rhabarber-Crumble
Süß-saurer Rhabarber | Bourbon-Vanille | Dinkel-Crumble 9,50 €

Französischer Rohmilchkäse vom Käse-Affineur Waltmann
Drei Sorten Käse | Cranberry-Senf-Sauce | Früchtebrot 14,50 €

"13null1"
Restaurant · Lounge

Klassikerkarte

Genießen Sie klassische Gerichte der regionalen Küche in unserem Restaurant. In unserer Klassikerkarte servieren wir Ihnen originelle Speisen mit einem zarten Hauch der modernen Küche.

Gebeizter Lachs mit Reibekuchentalern
Sanft in Kräutern und Limetten gebeizt
Crème Fraîche | Wildkräutersalat | Dillspitzen 14,50 €

Kräftige Rinder-Consommé
Calvados | Karottenperlen | Kräuter-Öl 8,50 €

Original Wiener Schnitzel
Kartoffel-Gurken-Salat | kaltgerührte Preiselbeeren | Zitrone | Petersilie 28,50 €

Gebratene Lützenkirchener Forelle
Mandel-Kräuter-Butter | glasierte Kartoffeln | Kleiner Blattsalat mit French-Dressing 26,50 €

400 Gramm Chateaubriand
Am Tisch für Sie tranchiertes doppeltes Rinderfilet
Saisonales Marktgemüse | Thymiankartoffeln | kräftige Portwein-Jus 79,50 €

"13null1"
Restaurant · Lounge

Vorspeisen

Carpaccio vom argentinischen Weiderind
Gehobelter Parmesan | Olivenstaub | Kapern |
Zitronen-Vinaigrette 17,50 €

Gebackene Trüffel-Parmesan-Krokette
Leichte Bärlauch-Crème | milde Chili | Mandel 12,50 €

Bärlauch-Cremesuppe
Sesam | Blätterteig | Crème Fraîche 10,50 €

Hauptgerichte

Rosa gebratenes Rumpsteak vom argentinischen Weiderind
Schmorzwiebel-Jus | sautiertes Bohnen-Cassoulet |
Rosmarin-Drillinge 32,50 €

Duett vom Duroc-Schwein
Rosa gebratenes Filet und gebackener Bauch | Teriyaki-Jus
Sesam | gegrillter Lauch | Senföl-Püree 31,50 €

Confierte Brust vom Kikok-Hähnchen
Bärlauch Sauce Suprême | pikanter Tomaten-Sugo | Kräuter-Risotto 29,50 €

Hartweizen-Tagliatelle mit Burgundertrüffel
Leichte Trüffelsauce | gehobelter Trüffel | Gartenkresse 24,50 €

Gegrilltes Rotbarben-Filet und Black Tiger Garnele
Zweierlei Artischocke | grüner Spargel | Paprika-Schaum 32,50 €

Glasiertes Indisches Jackfruit-Ragout – Vegan
Lauwarmer Kräuter-Couscous | Kafir-Limette | Rote Zwiebel |
milde Chili | Koriander 23,50 €

"13null1"
RESTAURANT · LOUNGE

Desserts

Crêpe Suzette
Am Tisch flambierter französischer Orangen-Crêpe
Grand Marnier | Orange | Vanille-Eiscreme 13,50 €

Ofenfrischer Rhabarber-Crumble
Süß-saurer Rhabarber | Bourbon-Vanille | Dinkel-Crumble 9,50 €

Kokosmilch Crème Brûlée
Kokosnuss | Salzbutter-Streusel | Himbeer-Sorbet 12,50 €

Französischer Rohmilchkäse vom Käse-Affineur Waltmann
Drei Sorten Käse | Cranberry-Senf-Sauce | Früchtebrot 14,50 €

"13null1"
Restaurant · Lounge