

MITTAG

KLASSIKER

CAVIAR

KANADISCHER WILDLACHSCAVIAR, SYLTER KESSELCHIPS & SAUERRAHM 50G € 19

SIBERIAN CAVIAR, AQUAKULTUR JE 50G € 69

MANDARIN IMPERIAL CAVIAR, AQUAKULTUR JE 50G € 99

VORSPEISEN

CESAR SALAD AUS DEM BERG-PARMESANLAIB 30 MONATE GEREIFT € 12

ANCHOAS DEL CANTÁBRICO, SPANISCHE ANCHOVIS, BURRATA, GERÖSTETES BROT € 15

SALAT VON DER **URTOMATE** € 13 MIT **BÜFFEL BURRATA** € 18

JAHRGANGSSARDINEN, GERÖSTETES SCHNITTLAUCHBROT € 18

ZWISCHENGERICHTE

TAGLIATELLE, PFIFFERLINGE € 15

FLEISCHPFLANZERL EW, KARTOFFELSALAT € 16

ROASTBEEF, SAUCE REMOULADE, SALAT € 17

SOFT SHELL CRAB, AVOCADO, SALATHERZEN, LIMETTEN - CHILI MAYONNAISE € 19

HAUPTGERICHTE

HEILBUTT, AUBERGINE, AMALFI ZITRONE, ZITRONENGRAS € 36

GESCHMORTE **KALBSBACKERL**, WURZELGEMÜSE, KARTOFFEL PÜREE € 26

KALBSBRIES, SPINAT, PFIFFERLINGE € 35

FÜR 2 PERSONEN

CHÂTEAUBRIAND (DOPPELTES FILETSTEAK), SAUCE BERNAISE, BELGISCHE FRITTEN

AUF WUNSCH ALS PFEFFERSTEAK AM TISCH FLAMBIERT PRO PERSON €49

INFORMATIONEN ÜBER ZUTATEN IN UNSEREN SPEISEN, DIE ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN AUSLÖSEN KÖNNEN, ERHALTEN

SIE AUF NACHFRAGE BEI UNSEREN SERVICEMITARBEITERN|INNEN

ZUM START

4 GLÄSER CHAMPAGNE DELAMOTTE ½ FLASCHE 0,375L € 42,00

EINFACH GUT BACHMEIER

GAZPACHO

GEMÜSETATAR € 7

ODER

2ERLEI MATJES

BOHNENSALAT, HAUSFRAUENSAUCE € 13

*

KABELJAU

SENFSAUCE, SPINAT € 24

ODER

Osso Bucco

PAPPARDELLE € 24

*

MANDEL – SCHOKOLADEN – MILLES FEUILLES

BEEREN SORBET € 12

ODER

3ERLEI ROHMILCHKÄSE

AFFINIERT VON MAITRE FROMAGER GÜNTHER ABT € 12

ZWEI GÄNGE MIT SUPPE ODER DESSERT €22

ZWEI GÄNGE MIT VORSPEISE € 32

DREI GÄNGE MIT SUPPE € 34

DREI GÄNGE MIT VORSPEISE € 39

ABEND

BB CLASSICS

CAVIAR

KANADISCHER WIDLACHSCAVIAR, SYLTER KESSELCHIPS & SAUERRAHM 50G € 19

SIBERIAN CAVIAR, AQUAKULTUR JE 50G € 69

MANDARIN IMPERIAL CAVIAR, AQUAKULTUR JE 50G € 99

VORSPEISEN

CESAR SALAD AUS DEM BERG-PARMESANLAIB 30 MONATE GEREIFT € 12

SALAT VON UR-TOMATENSORTEN €13 **MIT BÜFFELMOZZARELLA** € 18

JAHRGANGSSARDINEN, GERÖSTETES SCHNITTLAUCHBROT € 18

ANCHOAS DEL CANTÁBRICO, SPANISCHE ANCHOVIS, BURRATA, GERÖSTETES BROT € 15

ZWISCHENGERICHTE

TAGLIATELLE, PFIFFERLINGE € 19

ROASTBEEF, SAUCE REMOULADE, SALAT € 17

SOFT SHELL CRAB, AVOCADO, SALATHERZEN, LIMETTEN - CHILI MAYONNAISE € 19

HAUPTGERICHTE

KABELJAU, SENFSAUCE, SPINAT € 26

GESCHMORTE **KALBSBACKERL**, WURZELGEMÜSE, KARTOFFEL PÜREE € 26

KALBSBRIES, SPINAT, PFIFFERLINGE € 35

CHÂTEAUBRIAND (DOPPELTES FILETSTEAK), FÜR 2 PERSONEN

BELGISCHE FRITTEN, SAUCE BERNAISE

AUF WUNSCH ALS PFEFFERSTEAK AM TISCH FLAMBIERT PRO PERSON € 49

ZUM START

4 GLÄSER CHAMPAGNE DELAMOTTE 1/2 FLASCHE 0,375L € 42,00

HANS JÖRG BACHMEIERS

MENÜ

SALAT NIÇOISE BB 2017

ROHER THUNFISCH, WACHTELEI, TAGGASCIA OLIVEN € 19

*

GAZPACHO ANDALUZ

ROTE GARNELE € 17

*

HEILBUTT

AUBERGINE, AMALFI ZITRONE, ZITRONENGRAS € 36

UND | ODER

LAMMRÜCKEN

ARTISCHOCKEN, PERLZWIEBEL, PFIFFERLINGE € 36

*

3ERLEI ROHMILCHKÄSE

AFFINIERT VON MAITRE FROMAGER GÜNTHER ABT € 15

UND | ODER

WEIBER PFIRSICH

PFIRSICHSORBET, ZITRONE, PISTAZIENEIS, MANDELSABLE € 16

AB ZWEI PERSONEN – NUR TISCHWEISE

DREI GÄNGE 59 €

VIER GÄNGE 69 €

FÜNF GÄNGE 79 €

WIR AKZEPTIEREN AMERICAN EXPRESS UND EC KARTE - PREISE INKLUSIVE 19 % MEHRWERTSTEUER

MITTWOCH, 16. AUGUST 17

DESSERT

WEIBER PFIRSICH

PFIRSICHSORBET, ZITRONE, PISTAZIENEIS, MANDELSABLE € 16

KIRSCH & SAUERRAHM

KIRSCHSCHNITTE, SAUERRAHMEIS, SAUERKIRSCHSORBET € 16

TOPFEN - NOUGATKNÖDEL (15 MIN WARTEZEIT)

APRIKOSENSORBET € 18

AB 2 PERSONEN

SABAYON

FRÜCHTEVARIATION, VANILLEEIS - PRO PERSON € 12

DESSERTVARIATION BLAUER BOCK

PRO PERSON € 18

LUNCH

BB CLASSICS

WILD **SALMON** CAVIAR, SOUR CREAM, SYLT POTATO CHIPS 50G € 19

SIBERIAN CAVIAR, AQUACULTURE 50G € 69

MANDARIN IMPERIAL CAVIAR 50G € 99

STARTERS

CESAR SALAD PREPARED IN PARMESAN LOAF € 12

HEIRLOOM **TOMATO** SALAD € 13

BUFFALO **MOZZARELLA**, HEIRLOOM TOMATO € 18

VINTAGE **SARDINES**, ROASTED BREAD, CHIVE € 18

ANCHOAS DEL CANTÁBRICO, SPANISH ANCHOVIS, BURRATA, ROASTED BREAD € 18

ENTRÉE

MEETBALLS ECKART WITZIGMANN STYLE, POTATOESALAD €16

TAGLIATELLE, CHANTERELLE MUSHROOMS € 15

SOFT SHELL CRAB, AVOCADO, LETTUCE, CHILI MAYONNAISE € 19

ROASTBEEF, SAUCE REMOULADE, MIXED GREEN SALAD € 16

MAIN COURSE

HALIBUT, EGGPLANT, AMALFI LEMON, LEMONGRASS € 36

BRAISED **VEAL CHEEKS**, ROOT VEGETABLES, POTATO MASH € 26

SWEAT BREAD, SPINACH, CHANTERELLE MUSHROOMS €35

FOR 2 PERSONS

CHÂTEAUBRIAND (DOUBLE FILETSTEAK), SAUCE BERNAISE, BELGIAN FRIES

OR

FLAMBEÉD AT THE TABLE, WITH GREEN PEPPERSAUCE P.P €49

INFORMATION ABOUT INGREDIENTS IN OUR FOOD, WHICH CAN CAUSE ALLERGIES ODER INTOLERANCES
CAN BE OBTAINED FROM OUR SERVICE STAFF ON REQUEST

TO START WITH

4 GLASS CHAMPAGNE DELAMOTTE ½ FLASCHE 0,375L € 42,00

SIMPLY GOOD BACHMEIER

GAZPACHO

COLD VEGETABLE SOUP € 7

OR

2ARLIE OF MATJES "YOUNG HERRING"

GREEN BEANS, HOUSEWIFES STYLE SAUCE € 14

*

COD FISH

MUSTARD SAUCE, SPINACH € 24

OR

Osso Bucco

PAPARDELLE NOODLES € 24

*

CHOCOLAT – ALMOND – MILLES FEUILLES

BERRY SORBET € 12

OR

THREE PIECES OF RAW MILK CHEESE

MATURED BY MAITRE FROMAGER GÜNTHER ABT € 9

TWO COURSES – SOUP OR DESSERT €22

TWO COURSES WITH STARTER € 32

THREE COURSES WITH SOUP € 34

THREE COURSES WITH STARTER € 39

WEDNESDAY, AUGUST 16, 17

DINNER

BB CLASSICS

WILD **SALMON** CAVIAR, SOUR CREAM, SYLT POTATO CHIPS 50G € 19

SIBERIAN CAVIAR, AQUACULTURE 50G € 69

MANDARIN IMPERIAL CAVIAR 50G € 99

STARTERS

CESAR SALAD PREPARED IN 30 MONTH AGED PARMESAN LOAF € 12

BUFFALO **MOZZARELLA**, HEIRLOOM TOMATO € 18

VINTAGE **SARDINES**, ROASTED BREAD, CHIVE € 18

ANCHOAS DEL CANTÁBRICO, SPANISH ANCHOVIS, BURRATA, ROASTED BREAD € 15

ENTRÉE

TAGLIATELLE, CHANTERELLE MUSHROOMS € 15

SEARED VEAL TOP, SAUCE REMOULADE, GREEN LEAF SALAD € 17

SOFT SHELL CRAB, AVOCADO, LETTUCE, CHILI MAYONNAISE € 19

MAIN COURSE

COD FISH, SPINACH, MUSTARD SAUCE € 26

BRAISED **VEAL CHEEKS**, ROOT VEGETABLES, MASHED POTATOES € 26

SWEET BREAD, SPINACH, CHANTERELLE MUSHROOMS € 36

CHÂTEAUBRIAND (DOUBLE FILETSTEAK) FOR 2 PERSONS

FLAMBEÉD AT THE TABLE, WITH GREEN PEPPERSAUCE P.P € 49

INFORMATION ABOUT INGREDIENTS IN OUR FOOD, WHICH CAN CAUSE ALLERGIES OR DER INTOLERANCES

CAN BE OBTAINED FROM OUR SERVICE STAFF ON REQUEST

TO START WITH
4 GLASS CHAMPAGNE DELAMOTTE 1/2 FLASCHE 0,375L € 42,00

HANS JÖRG BACHMEIERS

MENU

SALAD NIÇOISE BB 2017

RAW TUNA, QUAIL EGG, TAGGASCIA OLIVES € 19

*

GAZPACHO ANDALUZ

RED PRAWN € 17

*

HALIBUT

EGGPLANT, AMALFI LEMON, LEMONGRASS € 36

AND | OR

LAMB RACK

PEARL ONIONS, ARTICHOKE, CHANTERELLE MUSHROOMS € 28

*

THREE RAW MILK CHEESE

MATURED BY MAÎTRE-FROMAGER GÜNTHER ABT € 15

AND | OR

WHITE PEACH

PEACH SORBET, LEMON, PISTACHIO ICECREAM, ALMONDSABLE € 16

ONLY TABLEWISE

THREE COURSE 59 € FOUR COURSE 69€ FIVE COURSE 79 €

WE ACCEPT AMERICAN EXPRESS AND EC CARD - PRICE INCLUDES 19 % VAT

DESSERT

- PÂTISSIÈRE MICHAELA MICHEU -

WHITE PEACH

PEACH SORBET, LEMON, PISTACHIO ICECREAM, ALMONDSABLE € 16

CHERRY & SOUR CREAM

CHERRIE CUTS, SOUR CREAM ICE, SOURCHERRIE SORBET € 16

WHITE CHEESE-NOUGAT DUMPLING (15 MIN PREPERATION TIME)

APRICOT SORBET € 18

AB 2 PERSONEN

SABAYON

FRESH FRUITS, VANILLA ICECREAM - PRO PERSON € 12

DESSERTVARIATION BLAUER BOCK

PRO PERSON € 18