

Suppe - soup

Gurken-Wasabi Kaltschale

Krabben | Frühlingslauch | Sesamöl

*chilled cucumber and wasabi soup
crab | spring onion | sesame oil*

9

Tomatensuppe

Karamellisierte Pfirsich | Büffelmozzarella

*tomato soup
caramelized peach | buffalo mozzarella*

8.5



Vorspeise & Salate

appetizer & salad

COURT Side Greens

Rote Bete-Basilikum dressing | gemischte Blattsalate | Rohkost |
Kerne | Blaubeere

*COURT side greens
beetroot dressing | mixed leaf salad | crudités | seeds |
blueberries*

klein | small 5.5

groß | big 13

„Tuna Style“

Wassermelone in Nori-Marinade | Sellerie |
Vanille | Mango | Blaubeere | Balsamico |
Nori-Alge

*“Tuna Style”
watermelon marinated in nori |
celery | vanilla | mango | blueberries
| balsamic vinegar | nori*

13.5

Liebe Gäste, haben
Sie Allergien oder
Unverträglichkeiten?
Sprechen Sie uns
einfach an – wir
helfen Ihnen gerne
weiter.

Dear guests, do you
have any allergies or
intolerances? Please
feel free to speak to
us – we'll be happy
to assist you.

Sorbet

Cassissorbet

cassis sorbet

Wahlweise mit:

optional with:

Sekt
(sparkling wine)

Vodka

Erfrischen Sie Ihre Sinne vor dem Hauptgang mit einem leichten Sorbet – auch ideal als Dessert.

Refresh your senses before the main course with a light sorbet – also ideal as a dessert.

8



Hauptspeise

Main course

Sommerliche Garnelenpfanne

Garnelen | Aubergine | Kartoffel | Tomate | Rahm

summer prawns

prawns | eggplant | potato | tomato | cream

28.5

Seehechtfilet -sous vide-

Safranschaum | Linse | Babyspinat | Blaubeeren |

Balsamico

Sous-vide hake fillet

saffron espuma | lentils | baby spinach | blueberries |

balsamic vinegar

24

Thunfischsteak

Hummus | Mango | Blaubeere | Kräuter | Sesam

tuna steak

hummus | mango | blueberries | herbs | sesame

29

Maispoularde

Himbeerjus | Rote Bete | Kartoffel | Zuckerschote

corn-fed chicken

raspberry jus | beetroot | potato | sugar snap peas

26.5

Seehecht

Unser Seehechtfilet wird frisch zubereitet. Bitte rechnen Sie mit einer Zubereitungszeit von mindestens 15 Minuten.

hake fillet

our hake fillet is prepared fresh to order. Please allow at least 15 minutes for preparation.

Weinempfehlung

Markus Pfaffmann

Grauburgunder

trocken

Pfalz, Deutschland

0,2l / 10

0,75l / 32

wine recommendation

Markus Pfaffmann

Pinot Gris

dry

Pfalz, Germany

0,2l / 10

0,75l / 32

Hauptspeise

Main course

Thai Curry – vegan-

Kokos | Curry | Chili | Wokgemüse | Reis
coconut | curry | chili | wok vegetables | rice
18.5

Wahlweise mit:
optional with:

Maispouardenbrust (chicken breast) + 6

Black Tiger Garnelen (black tiger shrimp) + 9.5



Gegrilltes Flanksteak

Kräuterbutter | geschwenkte Drillinge |
Chimichurri
grilled flank steak
herb butter | sautéed potatoes | chimichurri
31

Schweinefilet

Grober Senf | dicke Bohnen | Speck | Rösti
pork tenderloin
wholegrain mustard | broad beans | bacon | rösti
21.5

Pilz-Pasta

Wald- und Wiesenpilze | Zwiebel | Kirschtomate |
Rahm
mushroom pasta
wild mushrooms | onion | cherry tomatoes | cream
20.5

wahlweise mit Rindfleischstreifen +9
add beef strips +9.5

Dessert

Golden Peach

Lemon curd | Vanillecrumble | Waldmeister-Sponge |
Pfirsich | Thymian
golden peach
lemon curd | vanilla crumble | woodruff sponge | peach | thyme
9.5

crème caramel

Salzkaramell | Beeren
crème caramel
salted caramel | berries
8.5

Weinempfehlung

2020 Côte de Nuits
Villages "Le Vaucrain"

Pinot Noir

Burgund | Domaine Louis Jadot
rote Früchte | Gewürze |
vollmundig & komplex
79

wine recommendation

2020 Côte de Nuits
Villages "Le Vaucrain"

Pinot Noir

Burgund | Domaine Louis Jadot
red fruits | spices |
full-bodied & complex
79

Passend dazu

Karl Pfaffmann
Beerenauslese | 2018
Riesling
Pfalz, Deutschland
0,05l / 9

perfect pairing with

Karl Pfaffmann
sweet wine | 2018
Riesling
Pfalz, Germany
0,05l / 9

Unsere Klassiker

Our classics

Caprese

Burrata | Zwiebel | fruchtiger
Tomatensalat | Kräuterpesto
burrata | onion | fruity tomato salad | herb pesto
14.5

Wiener Schnitzel

Kalbsfleisch | Preiselbeere | Zitrone | Bratkartoffeln
veal | cranberries | lemon | fried potatoes
29.5

Panzanella „Caesar“

Caesardressing | Croûtons | Bacon | Kirschtomate | Parmesan
caesar dressing | croûtons | bacon | cherry tomatoes | parmesan
15

Wahlweise mit:

optional with:

Maispouardenbrust (chicken breast) + 6

Black Tiger Garnelen (black tiger shrimp) + 9.5

Pasta Gamba

Black Tiger Garnele | Chorizo | Brokkoli | Tomaten | Zwiebel
black tiger prawns | chorizo | broccoli | tomatoes | onion
24.5

Brasserie Burger

Burger Bun | Burgersauce | Zwiebelmarmelade |
Lollo Bionda | Tomate | Gurke | Cheddar | 100%
Rinderpatty
burger bun | burger sauce | onion jam | lettuce | tomato | pickles
| cheddar | 100% beef patty

zur Auswahl:

Potato Dippers oder Pommes

for selection:

potato dippers or french fries

22

warmes Schokoküchlein

Vanilleeis | frische Beeren
chocolate fondant
vanilla ice cream | fresh berries

8