

VORSPEISEN

Caesar Salat

Romana-Salatherzen | Croûtons | Cherry-Tomaten | Parmesan

14,50€

Wahlweise mit:

Sous-vide gegarter Hähnchenbrust
Gebratenen Garnelen

7,50 €
9,50 €

Carpaccio vom Pulpo

Süß-saure Paprika | Avocado-Creme | Mango-Passionsfrucht-Sud

17,50 €

Gegrillte Wassermelone

Feta | Limetten-Honig-Dressing | Pinienkerne | Minze | gereifter Balsamico

17,50 €

Büffel-Burrata

Bio-Tomatenmix | Basilikum-Pesto | Rauke | Limetten-Minze-Sorbet

16,50 €

Frische Austern

Auf Eis serviert | Zitrone | Schalotten-Vinaigrette

Auf Wunsch veredeln wir Ihre Austern mit einem Spritzer fein abgestimmten Gin

Stück 3,00 €
2cl 3,00 €

*Unsere Austern werden ausschließlich in kleinen Mengen frisch bezogen,
um beste Qualität zu gewährleisten. Bitte haben Sie Verständnis, wenn sie
gelegentlich nicht verfügbar sind.*

SUPPEN

Süßmais-Schaumsuppe

Limetten-Chili-Öl | Popcorn | Korianderblätter

10,50 €

Gazpacho Andaluz

Gebratene Garnele | Croûtons | Kräuter-Öl

10,50 €

Essenz von Pfifferlingen

Pfifferlings-Ravioli | Gemüse-Rauten

10,50 €

- Auf Wunsch bieten wir Ihnen **glutenfreies Brot und Nudeln** an.

Gerne geht das Küchenteam auf Ihre **individuellen Speisen- oder Getränkewünsche** ein.
Bei **Allergien** und Unverträglichkeiten beraten wir Sie gerne.

FLEISCHGERICHTE

Gebratenes Kalbsschnitzel

Gurkensalat | Preiselbeeren | Zitrone

29,50 €

Cut of the Day | Hanging Tender (Onglet)

Schalotten-Portwein-Jus | gebrillter grüner Spargel

32,50 €

Onglet: Zartes Stück aus dem Zwerchfell des Rinds, kräftig im Geschmack, besonders saftig und von natürlicher Marmorierung. Ein echter Geheimtipp für Fleischliebhaber.

Gebratene Maishähnchenbrust

Zitronen-Miso-Lack | Babykarotten | Wilder pinker Blumenkohl

31,50 €

FISCHGERICHTE

Gebratener Hamachi (Gelbschwanzmakrele)

Zitronenvelouté | Tomaten-Fenchel-Gemüse | Paprikatatar

31,50 €

Gebratener Yellowfin Thunfisch

Soja-Dashi-Reduktion | gebratene Shiitakepilze | Edamame | eingelegte Tomaten

32,50 €

BEILAGEN

Zu unseren Hauptgerichten servieren wir bewusst Fleisch/Fisch, Sauce und Gemüse im Mittelpunkt – puristisch, saisonal und klar komponiert. Ihre Wunschbeilagen wählen Sie ganz nach Geschmack à la carte.

Alle Beilagen eignen sich hervorragend zum Teilen am Tisch – gerne servieren wir sie zum gemeinsamen Genießen.

Portion Pommes frites	6,50 €
Portion Trüffel-Parmesan-Pommes frites	7,50 €
Bratkartoffeln	7,50 €
Kartoffel-Gurkensalat	6,50 €
Zitronen-Risotto	6,50 €
Rosmarinkartoffeln	6,50 €
Kleiner Pflücksalat	6,50 €
Gegrilltes Sommergemüse	7,50 €
Gegrillter grüner Spargel	8,50 €

- Auf Wunsch bieten wir Ihnen **glutenfreies Brot und Nudeln** an.

Gerne geht das Küchenteam auf Ihre **individuellen Speisen- oder Getränkewünsche** ein.
Bei **Allergien** und Unverträglichkeiten beraten wir Sie gerne.

VEGETARISCHE UND VEGANE GERICHTE

Pfifferlings-Risotto

Gebratene Pfifferlinge | Sonnengereifte Cherry-Tomaten | Zitrone | Parmesan

26,50 €

Spinat-Ravioli-Cappelletti

Ricotta-Zitronen-Sauce | Babyspinat | getrocknete Tomaten | Basilikum-Öl

26,50 €

Wahlweise mit:

Gebratenen Garnelen

9,50 €

Gebackenem Feta

6,50 €

DESSERT

Unsere feinen Desserts eignen sich auch wunderbar zum Teilen –
für einen süßen Abschluss in guter Gesellschaft.

Beeren Mille-Feuille

Beeren | Vanille-Creme | Kirsch-Apfel-Sorbet

11,50 €

Billas Tiramisu

Mascarponecreme | Löffelbiskuit| Beeren | Espresso-Shot

11,50 €

Billas hausgemachte Sorbet Variation

Beeren | Himbeer Gel | Mandelcrumble

9,50 €

Billas hausgemachtes Sorbet

aufgegossen mit Billas Novelle Sekt

8,50 €

- Auf Wunsch bieten wir Ihnen **glutenfreies Brot und Nudeln** an.

Gerne geht das Küchenteam auf Ihre **individuellen Speisen- oder Getränkewünsche** ein.
Bei **Allergien** und Unverträglichkeiten beraten wir Sie gerne.

Billas Menü

Essenz von Pfifferlingen
Pfifferlings-Ravioli | Gemüse-Rauten

Billas hausgemachtes Sorbet
aufgegossen mit Billas Novelle Sekt

Cut of the Day | Hanging Tender (Onglet)
Schalotten-Portwein-Jus | gegrillter grüner Spargel | Rosmarin-Kartoffeln
Onglet: Zartes Stück aus dem Zwerchfell des Rinds, kräftig im Geschmack, besonders saftig und von natürlicher Marmorierung. Ein echter Geheimtipp für Fleischliebhaber.

Billas hausgemachte Sorbet Variation
Beeren | Himbeerjoghurt | Mandelcrumble

59,50 €

- Auf Wunsch bieten wir Ihnen **glutenfreies Brot und Nudeln** an.

Gerne geht das Küchenteam auf Ihre **individuellen Speisen- oder Getränkewünsche** ein.
Bei **Allergien** und Unverträglichkeiten beraten wir Sie gerne.