



## Vorspeisen

### **Marinierte Kopfsalatherzen**

Rote Bete / Dijon Senf Vinaigrette / Schafskäse / Wassermelone

10,50 €

### **Tatar vom Rind**

Kaper / Eigelb / Radieschen / Kresse / Brioche

17,90 €

### **Spinat-Ricotta Wan Tan**

Spinatsalat / Sprossen / Geröstete Erdnüsse / Himbeervinaigrette

12,90 €

### **Pfauen „Sommerbowl“**

Blättsalat / Feldsalat / Grüner Spargel / Kichererbsen / Sesamvinaigrette  
Cashewkerne / Granatapfel

12,90€

### **Lable Rouge Limonenlachs**

Avocado / Chili Mayonaise / Mango / Rettich / Edamame

15,90€

### **64° Hühnerrei**

Rahmspinat / Kartoffelcreme / Nussbitterschaum / Trüffel

16,90 €

## Suppen

### **Gazpacho Andaluz**

Pata Negra Schinken / NB Olivenöl / Aioli / gebackene Churros

10,90 €

### **Rotes Curryschaumsüppchen**

Gebackene Garnele / Rettich / Kokos

9,90 €

Bei Fragen zu Inhaltsstoffen und Allergenen in unseren Speisen und Getränken  
wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.



**PFAUEN**  
— Boutiquehotel · Restaurant



## Hauptgänge

### **Ravioli von Tomate und Mozzarella**

Buffelmozzarella / Rucola / Pinienkerne / Weißer Tomatenschaum 18,90 €

### **Gebratener Nordsee Seeteufel**

Pak Choi / Caponata Gemüse / Basilikum / Tomaten- Oliven Sud 26,90 €

### **Gebackener Kabeljau**

Nussbutterpüree / Wilder Brokkoli / Dijonsensauce / Gurkensalat 25,90 €

### **Kalbsleber „Berliner Art“**

Kartoffelpüree / Apfel / Zweierlei von der Zwiebel / Kalbsjus 22,90 €

### **Filet vom Rind**

gebratene Salatherzen / Selleriepüree / Kräuterbutter / Trüffeljus 32,90 €

### **Schwäbischer Zwiebelrostbraten**

Handgeschabte Spätzle / Geschmorte Zwiebel / Jus 28,90 €

**Trüffelpommes** (Nur als zusätzliche Beilage bestellbar)

8,90 €

## Dessert

### **Pfirsich Melba**

Weinbergpfirsich / Himbeere / Vanilleis 9,50 €

### **Schokoladen Brownie**

Mango / Chili / Passionsfruchtsorbet 9,90 €

### **Crème Brûlée**

Aprikose / Gebrannte Schokolade 8,90 €