Cox

hamburg

KOMPLETTE SPEISEKARTE

VORSPEISEN

Gebratener Pulpoarm 18,50 €
mit Zitronen-Thymian-Öl & Quinoasalat mit Papaya & Gurke

Pastinaken-Sesam-Mousse 14,50 €
mit Gemüse-Chips & marinierten Beten mit Chili

Gerächerte Entenbrust 17,50 €
mit roter Zwiebelmarmelade, Berglinsen-Salat & frischem Meerrettich

Gebackene Maishuhnschnitzel 16,50 €
mit Frankfurter Grüner Soße & Kartoffelsalat

Geschmorte Kalbsnierchen 20,50 €
mit Roter Bete, Gewürzgurken, Cognac-Schmand & Pilz-Fleuron

Endiviensalat 13,50 €
in Balsamico-Rübensirup-Dressing mit Radisschensproßen & Datteln im Speckmantel

SUPPEN

Selleriecremesuppe 13,50 €
mit Pfefferkirschen, Kräuteröl & gerösteten Haselnüssen

Klare Tomatenessenz VEGETARISCH 13,50 €
mit Frischkäse-Nocken, Basilikum & Polenta-Croûtons

HAUPTGÄNGE

Confiertes weißes Heilbuttfilet — **34,50 €**
mit Cashewkern-Pesto, Süßkartoffel-Ingwer-Püree & glasierten Zuckerschoten

Im ganzen gebratene Dorade — **33,50 €**
mit Salsa Verde, Dillgurken & Artischocken-Kartoffel-Gröstl

Kalbsrahmragout — **32,50 €**
mit frittiertem Salbei, grünem Spargel & Hafer-Quark-Nocken

Kotelett vom Iberico-Schwein — **34,50 €**
mit Majorankruste, Portweinjus, geröstetem Kürbis & Macairekartoffeln

Gebratene Ratatouille-Roula — **24,50 €**
de mit Kapern-Limonen-Vinaigrette & sautiertem Spitzkohl mit Berberitzen

Ziegenkäse-Ravioli VEGETARISCH — **24,50 €**
im Selleriesud mit Aprikosen, Pinienkernen & frittiertem Liebstöckel

DESSERT

Karottenküchlein VEGETARISCH — **13,50 €**
mit Frischkäsecreme, Brombeer-Cassis-Eis & Krokant

Nougat-Blätterteig-Mille feuille — **14,50 €**
mit Apfel-Orangen-Kompott & Salz-Karamell

Mango-Himbeer-Parfait VEGETARISCH — **14,50 €**
im Pistazienmantel mit Vanillesoße & Zartbitterschokolade

KÄSE

Käseauswahl VEGETARISCH — **14,50 €**
mit Feigensenf & Früchtebrot