

Vorspeisen	EUR
Thunfisch Wasabi Yuzu Tapioka Sesam	24
Beef Dumplings Pozole Radieschen Avocado Koriander	24
Bunte Beete ^V Cremiger Feta Hibiskus Grünkohl Orange	19
Zwischendrin	
Shoyu Ramen Entenleber Frühlingslauch Trompetenpilze	13
Gerösteter Blumenkohl ^V Mandelmole Tamarinde Cumin	22
Hauptgerichte	
Norwegischer Skrei ^V Pecorino Brokkolini Süßkartoffel schwarzer Knoblauch	43
36 Stunden Short Rib Massaman Curry Erdnüsse Litschi Röstzwiebeln	43
Rehrücken Szechuan Pfeffer Rotkohl Kirsche Gewürz-Zwiebel	43
Dessert und Käse	
Tiramisu Kahlúa Liqueur Kaffee Schokolade	15
Kokoskuchen "Ceylon" Cashew Vanilleeis Ananas	15
Käsevariation hausgebackenes Bananenbrot Apfelchutney	15

^V = vegetarisch und auch vegan erhältlich.

Menü

Thunfisch

Wasabi | Yuzu Tapioka | Sesam

Shoyu Ramen

Entenleber | Frühlingslauch | Trompetenpilze

Norwegischer Skrei^v

Pecorino | Brokkolini | Süßkartoffel | schwarzer Knoblauch

36 Stunden Short Rib

Massaman Curry | Erdnüsse | Litschi | Röstzwiebeln

Tiramisu

Kahlúa Liqueur | Kaffee | Schokolade

Menü-Individuell

Gerne können Sie sich Ihr Lieblingsmenü auch selbst zusammenstellen.
Ab einem 4-Gang Menü reduziert sich der Preis um EUR 10 und beim
5-Gang Menü um EUR 15.

	EUR
3-Gang Menü	ab 71
4-Gang Menü	ab 80
5-Gang Menü	ab 97

Begleitendes Weinpaket

Klein	20
Groß	38

Der Klassiker

Chateaubriand vom argentinischen Angus Rind

550 g Rohgewicht | am Tisch tranchiert

ab 2 Personen

pro Person 60

Pilze | Gemüse | Sauce Béarnaise | gratinierte Kartoffeln

Dieses Gericht ist nur auf Vorbestellung erhältlich!