

Vorspeisen	EUR
Red Snapper Crudo Rhabarber rosa Pfeffer Orange Jalapeño	24
Vitello „Baja California“ [∇] Avocado Ancho Chili Pecorino Koriander	24
Romana & Radicchio Salat [∇] Tahina Chioggia Bete grüner Spargel	18
Zwischendrin	
Tomatenessenz [∇] Ricotta Agnolotti Bärlauchöl	13
Gerösteter Spitzkohl [∇] Karotte Kombu Alge Haselnuss	21
Hauptgerichte	
Gebratener Seeteufel & Oktopus Tikka Masala Romanesco Minzjoghurt Tamarinde	43
Lammkarree Ziegenkäse 'Nduja Kohlrabi schwarzer Knoblauch	43
Gebratene Brust vom Kikok Huhn Entenleber Spitzmorchel Sellerie Kaffee	39
Dessert und Käse	
Rhabarber-Pavlova Vanille Roiboos Tee Himbeere	15
Karottenkuchen Jamaican Ginger Beer Yuzu Frischkäse	15
Käsevariation hausgebackenes Bananenbrot Apfelchutney	15

∇ = vegetarisch und auch vegan erhältlich.

Menü-Empfehlung

Red Snapper Crudo

Rhabarber | rosa Pfeffer | Orange | Jalapeño

* * *

Tomatenessenz ^v

Ricotta Agnolotti | Bärlauchöl

* * *

Gebratener Seeteufel & Oktopus

Tikka Masala | Romanesco | Minzjoghurt | Tamarinde

* * *

Gebratene Brust vom Kikok Huhn

Entenleber | Spitzmorchel | Sellerie | Kaffee

* * *

Karottenkuchen

Jamaican Ginger Beer | Yuzu | Frischkäse

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.

Begleitendes Weinpaket

Klein

EUR

Groß

20

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!