

Vorspeisen	EUR
Rote Bete & Beeren ^V	18
Sesamsauce Pistazien Amaranth Goa Kresse	
Kingfish Crudo ^V	22
Physalis Gurke Mezcal Kamille Koriander	
Beefsteak Tatar	22
Shiitake gelierte Essenz Kräuter & Knusper	
Zwischendrin	
Krustentier-Maissuppe	12
Rote Garnele	
BBQ Spitzkohl ^V	20
Miso Enokipilze Kombu Erdnuss-Chiliöl	
Hauptgerichte	
Weißer Heilbutt	39
Kirschtomaten Chili Guajillo Ricotta Agnolotti	
Geröstetes Kikok Huhn	38
Kürbiskerne Mole Verde Karotte Aprikose Radicchio	
Rinderfilet vom Black Angus	39
Glacierte Gemüse Sauce Béarnaise gratinierte Kartoffeln	
Dessert und Käse	
Matcha Tiramisu	13
Semifreddo Himbeere	
Mille Feuille	13
Vanille Custard Brombeere Karamell	
Käsevariation	13
hausgebackenes Bananenbrot Chutney	

^V = vegetarisch und auch vegan erhältlich.

Menü-Empfehlung

EUR

Kingfish Crudo^v

Physalis | Gurke | Mezcal | Kamille | Koriander

Rote Bete & Beeren^v

Sesamsauce | Pistazien | Amaranth | Goa Kresse

Krustentier-Maissuppe

Rote Garnele

Geröstetes Kikok Huhn

Kürbiskerne | Mole Verde | Karotte | Aprikose | Radicchio

Matcha Tiramisu

Semifreddo | Himbeere

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.

3-Gang Menü

ab 63

4-Gang Menü

ab 71

5-Gang Menü

ab 86

Begleitendes Weinpaket

Klein

20

Groß

38

Der Klassiker

Chateaubriand vom argentinischen Angus Rind

550 g Rohgewicht | am Tisch tranchiert

ab 2 Personen

pro Person 55

Pilze | Gemüse | Sauce Béarnaise | gratinierte Kartoffeln

Dieses Gericht ist nur auf Vorbestellung erhältlich!

