

Vorspeisen	EUR
Karottensalat „Som Tam“ ^V Kokos-Limettendressing Kartoffelcrisp Avocado Erdnüsse	18
Nikkei Ceviche Lachs Sesam Gurke Sake Tamarinde Koriander	21
Oktopus & Nduja Calabrese Aubergine Tehina Kichererbsen Curryblätter	21
Zwischendrin	
Essenz vom Wild Steinpilz Entenleber Petersilie	12
Ricotta Agnolotti ^V Safran Pecorino Salbei Dörrotomate	22
Hauptgerichte	
Island Kabeljau ^V Gebeizte Zitrone Blumenkohl Romanesco Mandel	39
Black Angus Rinderfilet Pilzrahm Rosenkohl Hokkaido Kürbis Selleriepüree	39
Rehrücken Kumquat Rote Bete Pinienkerne Trompetenpilze	39
Dessert und Käse	
New York Cheesecake Weiße Schokolade Amarena Kirsche Sakura Tee	13
Banoffee Banane Toffee Pecannüsse Schokolade	13
Käsevariation hausgebackenes Bananenbrot Chutney	13

^V = vegetarisch und auch vegan erhältlich.

Menü-Empfehlung

EUR

Nikkei Ceviche

Lachs | Sesam | Gurke | Sake | Tamarinde | Koriander

Essenz vom Wild

Steinpilz | Entenleber | Petersilie

Ricotta Agnolotti ^v

Safran | Pecorino | Salbei | Dörrotomate

Rehrücken

Kumquat | Rote Bete | Pinienkerne | Trompetenpilze

New York Cheesecake

Weißer Schokolade | Amarena Kirsche | Sakura Tee

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 64
4-Gang Menü	ab 72
5-Gang Menü	ab 88

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!