

Vorspeisen	EUR
<b>Hamachi Makrele</b> Avocado   Süßkartoffel   Aji Amarillo   Koriander	22
<b>Sharonfrucht Carpaccio</b> <sup>∇</sup> Rote Bete   Maracuja   Basilikum   Pistazien	18
<b>Terrine von der Ente</b> Nashibirne   Haselnuss   Chicorée   Gewürztraminer-Gelee	22
Zwischendrin	
<b>Pilzessenz</b> Wakame   Rehfilet   Buchenpilze	12
<b>Geröstete Aubergine</b> <sup>∇</sup> Tahina   Kichererbsen   Minze   Granatapfel   Orientalische Gewürze	22
Hauptgerichte	
<b>Edelfisch &amp; Hummer</b> <sup>∇</sup> Grünes Curry   Erbsenschoten   Babymais   Thaibasilikum	41
<b>Black Angus Rinderfilet</b> Sauce Béarnaise   glacierte Gemüse   Annakartoffeln	39
<b>Rehrücken</b> Portweinkraut   Wacholder-Tannenjus   Knollensellerie   Serviettenknödel	39
Dessert und Käse	
<b>Bittermandel Parfait</b> Mandarine   Amaranth   Zitronenverbene	13
<b>Apfelcrumble</b> Whiskykaramell   Milcheis   Zimt   Meringue	13
<b>Käsevariation</b> hausgebackenes Bananenbrot   Chutney	13

∇ = vegetarisch und auch vegan erhältlich.

## Menü-Empfehlung

### Hamachi Makrele

Avocado | Süßkartoffel | Aji Amarillo | Koriander

\*\*\*

### Pilzessenz

Wakame | Rehfilet | Buchenpilze

\*\*\*

### Geröstete Aubergine

Tahina | Kichererbsen | Minze | Granatapfel | Orientalische Gewürze

\*\*\*

### Black Angus Rinderfilet

Sauce Béarnaise | glacierte Gemüse | Annakartoffeln

\*\*\*

### Apfelcrumble

Whiskykaramell | Milcheis | Zimt | Meringue

## 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 64
4-Gang Menü	ab 72
5-Gang Menü	ab 89

### 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!