

Kleinigkeiten	EUR
Grüne & schwarze Oliven [✓]	4
Geröstete Cashews „Thai spice“ [✓]	4
Beef Krokette & Sweet Wasabi	5
Tuna-Tostada Avocado XO Salsa	7
Vorspeisen	
Gebeizter Kingfish	22
Hibiskus Granatapfel Rettich Aji Panca Chili	
Tatar vom Kalb	22
Parmesan Estragon Senfsaat Preiselbeeren	
Wintersalat & Persimone [✓]	16
Walnuss Honig Orange Pecorino	
Zwischendrin	
Asiatische Essenz	13
Short Rib Dumpling Frühlingslauch Ingwer	
Gegrillter Spitzkohl [✓]	19 23
Miso schwarzer Knoblauch Sellerie Sauerkraut Crumble	
Hauptgerichte	
Gebratener Färöer Lachs [✓]	28 39
Meerrettich Linsen Rote Bete Grünkohl	
Rehrücken	44
Maitake Pilze Wacholder-Pfefferjus Wirsing Pastinake	
Black Angus Rinderfilet	44
Sauce Béarnaise glacierte Gemüse Kartoffelterrinen	
Dessert und Käse	
Coupe „Isfahan“	14
Litschi Rose Himbeere	
Muscovado Custardtarte	15
Maracuja Kokossorbet	
Käsevariation	13
hausgebackenes Bananenbrot Chutney	

Menü-Empfehlung

EUR

Tatar vom Kalb

Parmesan | Estragon | Senfsaat | Preiselbeeren

* * *

Asiatische Essenz

Short Rib Dumpling | Frühlingslauch | Ingwer

* * *

Gebratener Färöer Lachs [∇]

Meerrettich | Linsen | Rote Bete | Grünkohl

* * *

Rehrücken

Maitake Pilze | Wachholder-Pfefferjus | Wirsing | Pastinake

* * *

Coupe „Isfahan“

Litschi | Rose | Himbeere

Menü-Empfehlung (inkl. Reduktion)

106

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

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!

∇ = vegetarisch und auch vegan erhältlich.