

Kleinigkeiten	EUR
Grüne & schwarze Oliven [✓]	4
Geröstete Cashews „Thai spice“ [✓]	4
Beef Krokette & Sweet Wasabi	5
Tostada rote Garnele Chipotle Avocado	7
Vorspeisen	
Burrata [✓]	16
Zebratomate Pistazien Dukkah Röstbrot	
Wolfsbarsch Ceviche	22
Rhabarber Jalapeño Sauerampfer Mezcal	
Beef Tatar	22
Meerrettich Rote Bete Gurke Dill	
Zwischendrin	
Tomatenessenz [✓]	13
Fregola Sarda Ingwer Basilikum	
Gebratener Spargel [✓]	19 23
Mole Blanco Fichtensprossen Pinienkerne	
Hauptgerichte	
Seeteufel & gebackene Garnele	28 42
Rotes Curry Kokos Pak Choi Thaibasilikum	
Lammkarree	44
Frühlingserbsen Minze Kohlrabi Schwarzer Knoblauch	
Kalbsrücken	42
Morcheln Spargel Karotte Bärlauch Sauce Béarnaise	
Dessert und Käse	
Sauerrahm-Eis	14
Buchweizenmousse Kaffee Amaranth	
Vanillecustard	14
Rhabarber Himbeere Rose Waldmeister	
Käsevariation	13
hausgebackenes Bananenbrot Chutney	

Menü-Empfehlung

EUR

Wolfsbarsch Ceviche

Rhabarber | Jalapeño | Sauerampfer | Mezcal

* * *

Tomatenessenz^V

Fregola Sarda | Ingwer | Basilikum

* * *

Gebratener Spargel^V

Mole Blanco | Fichtensprossen | Pinienkerne

* * *

Lammkarree

Frühlingserbsen | Minze | Kohlrabi | Schwarzer Knoblauch

* * *

Sauerrahm-Eis

Buchweizenmousse | Kaffee | Amaranth

Menü-Empfehlung (inkl. Reduktion)

97

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!

^V = vegetarisch und auch vegan erhältlich.