

Kleinigkeiten	EUR
Grüne & schwarze Oliven ^V	4
Geröstete Cashews „Thai spice“ ^V	4
Baba Ghanoush Curryblätteröl Pinienkerne	5
Salat-Taco Garnele Kokos & Tamarind	7
Vorspeisen	
Salat vom Hummer ^V	18
Burrata bunte Bete Avocado	
Kalbstatar Tostada	22
Chipotle Mayo Ananas Pico de gallo Zitronenverbene	
Ta'ameya Falafel ^V	16
Tahini Mangosauce Sumac rote Zwiebel Berbere Gewürz	
Zwischendrin	
Essenz vom Ochenschwanz	13
Reisnudeln geräucherter Kardamom Frühlingslauch	
Geröstete Karotten ^V	19 23
Goldene Rosinen Habanero Chili Amaranth Dill	
Hauptgerichte	
Färöer Lachs	28 42
Spargel Forellenkaviar Kartoffelpüree Sauerampfer	
Maishühnchenbrust	39
Chorizo Navetten Frühlingserbsen Parmesancreme	
Black Angus Rinderfilet	44
Sauce Béarnaise glaciertes Gemüse Kartoffelterrinen	
Dessert und Käse	
Erdbeerbeet	14
Erdbeersorbet Schokolade Pistazien Basilikum	
Lemon Curd	14
Rhabarber Milcheis Crumble Merengue	
Käsevariation	13
hausgebackenes Bananenbrot Chutney	

Menü-Empfehlung

EUR

Kalbstatar Tostada

Chipotle Mayo | Ananas Pico de gallo | Zitronenverbene

* * *

Essenz vom Ochenschwanz

Reisnudeln | geräucherter Kardamom | Frühlingslauch

* * *

Geröstete Karotten^V

Goldene Rosinen | Habanero Chili | Amaranth | Dill

* * *

Maishühnchenbrust

Chorizo | Navetten | Frühlingserbsen | Parmesancreme

* * *

Lemon Curd

Rhabarber | Milcheis | Crumble | Merengue

Menü-Empfehlung (inkl. Reduktion)

91

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 (0,3 l)

20

Groß (0,5 l)

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.