



Kleinigkeiten	EUR
Grüne & schwarze Oliven [✓]	4
Geröstete Cashews „Thai spice“ [✓]	4
Auberginencreme Curryblätteröl Pinienkerne	5
Shortrib Salattaco Korea BBQ Hot Sauce	7
Vorspeisen	
Burrata [✓]	16
Gelbe Beete Rosenöl Himbeere Kumquat	
Carpaccio „Baja California“	22
Avocado Salsa Negra Kartoffelstroh Pecorino	
Gegrillte Atlantik Garnelen	22
Passionsfrucht Nuoc Mam Kokos Gurke Koriander	
Zwischendrin	
Tomatenessenz [✓]	13
Fregola Sarda Basilikum Ingwer	
Tandoori Blumenkohl [✓]	19 23
Joghurt Mandeln Rosinen Pickle Kashmiri Butter	
Hauptgerichte	
Gebratenes Zanderfilet	27 39
Dijon Senfsauce Porree Crispy Sauerkraut La Ratte Kartoffel	
Lammkarree	42
Mais Lavendel Pfifferlinge Aprikose Ziegenkäse	
Black Angus Rinderfilet	44
Sauce Bernaise glacierte Gemüse Kartoffelgratin	
Dessert und Käse	
Schokoladenkuchen	14
Geschlagene Mascarpone Olivenöl Maldon Salz	
Mole Rosa	14
Brombeere Hibiscus Joghurt Pinienkerne	
Käsevariation	13
hausgebackenes Bananenbrot Chutney	



Menü-Empfehlung

EUR

Gegrillte Atlantik Garnelen

Passionsfrucht Nuoc Mam | Kokos | Gurke | Koriander

* * *

Tomatenessenz^V

Fregola Sarda | Basilikum | Ingwer

* * *

Tandoori Blumenkohl^V

Joghurt | Mandeln | Rosinen Pickle | Kashmiri Butter

* * *

Lammkarree

Mais | Lavendel | Pfifferlinge | Aprikose | Ziegenkäse

* * *

Schokoladenkuchen

Geschlagene Mascarpone | Olivenöl | Maldon Salz

Menü-Empfehlung (inkl. Reduktion)

95

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 (0,6 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 (vegan auf Nachfrage)