



<b>Kleinigkeiten</b>	EUR
<b>Grüne &amp; schwarze Oliven</b> <sup>✓</sup>	4
<b>Geröstete Cashews „Thai spice“</b> <sup>✓</sup>	4
<b>Auberginencreme</b> Curryblätteröl   Pinienkerne	5
<b>Mais-Tostada</b>   rote Garnele   Orange   Chipotle	7
<b>Vorspeisen</b>	
<b>Rote Bete Carpaccio</b> <sup>✓</sup>	16
Schwarze Walnuss Mayo   Himbeere   Feige	
<b>Kingfisch Sashimi</b>	22
Radieschen   Ponzu   Forellenkaviar   Kumquat	
<b>Beef Tatar</b>	22
Estragon-Senfeis   Eingelegte Zwiebel   Rote Bete	
<b>Zwischendrin</b>	
<b>Pilzessenz</b> <sup>✓</sup>	13
Entenleber   Kombu   Aubergine   Shoyu	
<b>Gerösteter Hokkaido Kürbis</b> <sup>✓</sup>	19   23
Tahini   Salsa Bomba   Kürbiskern-Granola	
<b>Hauptgerichte</b>	
<b>Weißer Heilbutt &amp; Rote Garnele</b>	27   39
Grünes Thaicurry   Pak Choi   Kaffir Limette   Koriander	
<b>Rosa gebratener Rehrücken</b>	42
Wachholder Jus   Preiselbeeren   Sellerie   Pilze   Rosenkohl	
<b>Black Angus Rinderfilet</b>	44
Sauce Béarnaise   glacierte Gemüse   Kartoffelgratin	
<b>Geschmortes Ochsenbäckchen</b>	42
Tandoori Blumenkohl   eingelegte Zwiebel   Haselnuss   Tamarinde	
<b>Dessert und Käse</b>	
<b>Apfel Crumble</b>	14
Milcheis   Calvados   Zimt   Merengue	
<b>Pistaziencreme</b>	14
Milcheis   Engelshaar   Safran   Rose	
<b>Käsevariation</b>	13
hausgebackenes Bananenbrot   Chutney	

## Menü-Empfehlung

EUR

### **Kingfisch Sashimi**

Radieschen | Ponzu | Forellenkaviar | Kumquat

\* \* \*

### **Pilzessenz<sup>V</sup>**

Entenleber | Kombu | Aubergine | Shoyu

\* \* \*

### **Gerösteter Hokkaido Kürbis**

Tahini | Salsa Bomba | Kürbiskern-Granola

\* \* \*

### **Rosa gebratener Rehrücken**

Wachholder Jus | Preiselbeeren | Sellerie | Pilze | Rosenkohl

\* \* \*

### **Apfel Crumble**

Milcheis | Calvados | Zimt | Merengue

Menü-Empfehlung (inkl. Reduktion)

99

## 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!

<sup>V</sup> = vegetarisch (vegan auf Nachfrage)