



|                                                        |         |
|--------------------------------------------------------|---------|
| <b>Kleinigkeiten</b>                                   | EUR     |
| <b>Grüne &amp; schwarze Oliven</b> <sup>✓</sup>        | 4       |
| <b>Geröstete Cashews „Thai spice“</b> <sup>✓</sup>     | 4       |
| <b>Kichererbsencrème</b> Kashmiri Butter               | 5       |
| <b>Geflügelleber-Brioche</b>                           | 7       |
| <b>Vorspeisen</b>                                      |         |
| <b>Gebeizte Lachsforelle</b>                           | 22      |
| Wakame Algen   Kiwi   Gurke   Wasabi                   |         |
| <b>Tagliata di Vitello</b>                             | 22      |
| Kalbfleisch   Rote Bete   Apfel   Feta   Castelfranco  |         |
| <b>Burrata</b> <sup>✓</sup>                            | 16      |
| Fenchelmarmelade   Zitrusfrüchte   Radicchio   Dill    |         |
| <b>Zwischendrin</b>                                    |         |
| <b>Kokossuppe</b> <sup>✓</sup>                         | 13      |
| Garnele   Limette   Koriander                          |         |
| <b>Geschmorter Spitzkohl</b> <sup>✓</sup>              | 19   23 |
| Shiitake-Ramen   Chili Crisp   Sesamsauce              |         |
| <b>Hauptgerichte</b>                                   |         |
| <b>Edelfisch &amp; Hummer</b>                          | 44      |
| Tikka Masala   Minzjoghurt   Blumenkohl   Curryblätter |         |
| <b>Rosa gebratener Rehrücken</b>                       | 42      |
| Pfeffersauce   Quitte   Rotkraut   Serviettenknödel    |         |
| <b>Black Angus Rinderfilet</b>                         | 44      |
| Sauce Béarnaise   glacierte Gemüse   Kartoffelgratin   |         |
| <b>36 Stunden Short Rib</b>                            | 39      |
| Hoisinjus   Crispy Sauerkraut   Sambal   Rote Bete     |         |
| <b>Dessert und Käse</b>                                |         |
| <b>Gâteau von Blaumohn</b>                             | 14      |
| Amarena Kirschen   Pistazien   weiße Schokolade        |         |
| <b>Kalamansi-Zitronen-Custard</b>                      | 14      |
| Zitrusfrüchte   Matcha   Granola Crunch                |         |
| <b>Käsevariation</b>                                   | 13      |

## Menü-Empfehlung

EUR

### **Gebeizte Lachsforelle**

Wakame Algen | Kiwi | Gurke | Wasabi

\* \* \*

### **Kokossuppe<sup>V</sup>**

Garnele | Limette | Koriander

\* \* \*

### **Geschmorter Spitzkohl<sup>V</sup>**

Shiitake-Ramen | Chili Crisp | Sesamsauce

\* \* \*

### **36 Stunden Short Rib**

Hoisinjus | Crispy Sauerkraut | Sambal | Rote Bete

\* \* \*

### **Gâteau von Blaumohn**

Amarena Kirschen | Pistazien | weiße Schokolade

Menü-Empfehlung (inkl. Reduktion)

92

## 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)