



Kleinigkeiten	EUR
Kalamata Oliven [✓]	4
Thai Chashews [✓]	4
Karottenmousseline Harissa Oriental Spice	5
Kürbiskern-Granola Chips	4
Vorspeisen	
Carpaccio vom Hirsch	22
Sauerkirsche Avocado Parmesan Rucola	
Black Tiger Prawn Ceviche	22
Süßkartoffel grüner Apfel Koriander Staudensellerie	
Marinierte Rote Bete [✓]	16
Mole Rosa Hibiskus Radicchio Amalfi Zitrone	
Zwischendrin	
Tomatenessenz [✓]	13
Kandierter Ingwer Basilikum Fregola Sarda	
Sellerie Agnolotti [✓]	16 22
Beurre blanc Miso gebrannte Kombu-Alge	
Hauptgerichte	
Gerösteter Seeteufel & Pulpo	25 42
Cannellini Bohnen Chorizo Petersilie	
Black Angus Rinderfilet	44
Sauce Béarnaise glacierte Gemüse Kartoffelterrine	
Geröstetes Kikok-Huhn	39
Morchelrahm Kohlrabi Karotte Erbsenpüree	
„Khao Soi“ Ochsenbäckchen	39
Kokos Thai Curry eingelegter Pak Choi Mie Nudeln	
Dessert und Käse	
Vanilla Custard	14
Rhabarber Crumble Himbeere Earl Grey	
Tiramisu	14
Mascarpone Espresso Kakao	
Käsevariation	13
hausgebackenes Bananenbrot Chutney	

Menü-Empfehlung

EUR

Carpaccio vom Hirsch

Sauerkirsche | Avocado | Parmesan | Rucola

* * *

Tomatenessenz [✓]

Kandierter Ingwer | Basilikum | Fregola Sarda

* * *

Sellerie Agnolotti [✓]

Beurre blanc | Miso | gebrannte Kombu-Alge

* * *

Geröstetes Kikok-Huhn

Morchelrahm | Kohlrabi | Karotte | Erbsenpüree

* * *

Vanilla Custard

Rhabarber | Crumble | Himbeere | Earl Grey

Menü-Empfehlung (inkl. Reduktion)

89

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)

22

Groß (0,6 l)

40

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!

[✓] = vegetarisch (vegan auf Nachfrage)