

Kleinigkeiten

Kalamata Oliven [✓]	4
Thai Cashews [✓]	4
Hummus & Oriental Spice	5
Kürbiskern-Granola & Fetakäsecrème	4

Vorspeisen

Thunfisch Crudo	22
Tomatensud Ingwer Basilikumsorbet	
Carpaccio vom Kalb	22
Grüner Spargel Gremolata roter Pfeffer Limette	
Caesar Salat [✓]	16
Avocado Pistazien Ancho Chili Röstbrot	
Büffel Mozzarella [✓]	16
Rhabarber Meeresspargel Olivenöl	

Zwischendrin

Tom Yam Süppchen	13
Garnele Galgant Zitronengras	
Ricotta Agnolotti [✓]	16 22
Sauerampfer Radicchio Kumquat	

Hauptgerichte

Gebratener Kabeljau	25 42
Hummerbisque Spargel Erbsencrème Kerbel	
Black Angus Rinderfilet	44
Sauce Béarnaise glacierte Gemüse Kartoffelterrinen	
Iberico Kotelett	39
Schwarzer Reis Salsa Romesco Lauch Chorizo	
Geschmorte Lammhaxe	38
Weißer Bohnen Schafskäse Frühlingskräuter Mönchsbart	

Dessert und Käse

Mille Feuille	14
Erdbeere Popcorn Vanille	
Panna Cotta	14
Rhabarber Joghurt Petit Pois Waldmeister	
Käsevariation	13
hausgebackenes Bananenbrot Chutney	

Menü-Empfehlung

EUR

Carpaccio vom Kalb

Grüner Spargel | Gremolata | roter Pfeffer | Limette

* * *

Tom Yam Süppchen

Garnele | Galgant | Zitronengras

* * *

Ricotta Agnolotti ^V

Sauerampfer | Radicchio | Kumquat

* * *

Gebratener Kabeljau

Hummerbisque | Spargel | Erbsencreme | Kerbel

* * *

Panna Cotta

Rhabarber | Joghurt | Petit Pois | Waldmeister

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)

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!

^V = vegetarisch (vegan auf Nachfrage)