

Kleinigkeiten

Kalamata Oliven ^v	4
Thai Cashews ^v	4
Hummus & Oriental Spice	5
Kürbiskern-Granola & Fetakäsecrème	4

Vorspeisen

Gegrillter Oktopus	22
Chorizo Salsa Romesco Lauch Squid Ink	
Beef Tatar	22
Estragon-Senfeis Rote Bete Kapuzinerkresse	
Wassermelonen-Salat "Thai Style"	15
Erdbeere Minze Limetten Nam Jim Bird Eye Chili	
Burrata & Pfirsich ^v	16
Kumquat Kosho Gelbe Bete Nori Alge	

Zwischendrin

Maissüppchen ^v	12
Avocado Rote Zwiebel Tortillacrisp	
Tandoori Blumenkohl	16 22
Joghurt Tamarindchutney Papadum Gewürzbutter	

Hauptgerichte

Seeteufel & Garnele	25 42
Beurre blanc Gremolata Amalfi Zitrone Udon Nudeln	
Black Angus Rinderfilet	44
Sauce Béarnaise glacierte Gemüse Kartoffelterrine	
Lammkarree	44
Aprikose Lavendeljus Olive Ziegenkäse	
Kotelett vom Iberico	39
Sauce Robert Apfel Fenchelsalat Dill	

Dessert und Käse

Raffaello	14
Erdbeere Kokos Mandel	
Rhabarber & Custard Pavlova	14
Pistazie Earl Grey	
Käsevariation	13
Bananenbrot Chutney	

Menü-Empfehlung

EUR

Burrata & Pfirsich ^V

Kumquat Kosho | Gelbe Bete | Nori Alge

* * *

Maissüppchen ^V

Avocado | Rote Zwiebel | Tortillacrisp

* * *

Seeteufel & Garnele

Beurre blanc | Gremolata | Amalfi Zitrone | Udon Nudeln

* * *

Lammkarree

Aprikose | Lavendeljus | Olive | Ziegenkäse

* * *

Rhabarber & Curstard Pavlova

Pistazie | Earl Grey

Menü-Empfehlung (inkl. Reduktion)

96

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)