



## 4 - G A N G M E N Ü

Sommerlicher Salat  
Granatapfel-Dressing | Feigen-Confit | Taleggio Bonbon

13 €

---

Cappuccino vom Pfifferling  
Essenz | Espuma-Schäumchen

9 €

---

Entrecôte  
Kräuterjus | karamellierte Perlzwiebeln | Schnittlauchpüree

29 €

---

„Piña Colada“  
Gegrillte Ananas | weißer Rum | Kokos-Sahneis

11 €

### MENÜPREIS 55 €

Gerne können Sie auch einzelne Gänge aus dem Menü bestellen.



# 4 - G A N G M E N Ü V E G E T A R I S C H

Sommerlicher Salat

Granatapfel-Dressing | Feigen-Confit | Taleggio Bonbon

13 €

---

Cappuccino vom Pfifferling

Essenz | Espuma-Schäumchen

9 €

---

Gemüse-Bourguignon

Pilze | Paprika | Perlzwiebeln | Pinot Noir | Tagliatelle

22 €

---

„Piña Colada“

Gegrillte Ananas | weißer Rum | Kokos-Sahneis

11 €

## MENÜPREIS 45 €

Gerne können Sie auch einzelne Gänge aus dem Menü bestellen.



# À LA CARTE

## Vorspeisen

Rosa Barbarie Ente  
Rotkrautsalat | Honigschalotten  
Rapunzel mit Walnuss

17 €

---

Thunfisch-Sashimi  
Avocado | Sesam | Kaviar | Mango | Joghurt

19 €

---

Gebratener Kalbstafelspitzsalat  
Geräuchertes Forellenfilet | Ziegenkäsemantel

17€

---

Petersilienwurzelcreme  
Trüffel vom Hobel | Kalbsravioli

14€

## Hauptgänge

Lammkarree  
Pestokruste | geröstetes Paprikapüree  
Kartoffelbaumkuchen

28 €

---

Rinderfilet „Surf & Turf“  
Kaisergranat | Kartoffel-Grießstrudel  
Rahmspitzkohl

29 €

---

Steinbuttfilet  
Glacierter Pak Choi | Krustentierschaum  
Kartoffelflan

29 €

---

Brust und Keule vom Maisstubenküken  
Sautierter Blattspinat | Pinienkerne  
Safran-Risotto | Vermouthschaum

26€

---

Trüffel-Ravioli  
Balsamico | Morchel | Pecorino | Trüffel vom Hobel

22€

## Dessert

Cappuccino-Rafaello-Lasagne  
Kaffeeparfait | Banane  
Kondensmilch

11€

Valrhona Trilogie  
Crème brûlée | Brownie  
Eis mit Orangenzesten

12€

Französische Käseauswahl  
Trauben | Feigensenf | Walnussbrot

14€