



4 - G A N G M E N Ü

Seeteufelbäckchen
Paprikacreme | Frissee | Limetten-Rohzuckerdressing

21 €

Petersilienwurzelcreme
Honig-Pfeffer-Geflügel Bacon | Gin | Baumtomate

11 €

Kalbsfilet „Sous Vide“
Kräuterseitling | Pommes Macaire | Portweinbutter

38 €

Mandeltörtchen
Schokoladen-Himbeer-Ganache

13 €

MENÜPREIS 69 €

Selbstverständlich 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

Salat-„Strudel“

Sautierte Pilze | Süßkartoffel | Safran Schmand | Pesto

13 €

Petersilienwurzelcreme

Gin | Baومتomate

11 €

Gefüllte Zucchini-Blüte

Kichererbsen | Ziegenkäse | eingelegte Tomate

Zwiebelmarmelade

33 €

Mandeltörtchen

Schokoladen-Himbeer-Ganache

13 €

MENÜPREIS 59 €

Selbstverständlich können Sie auch einzelne Gänge aus dem Menü bestellen.



À LA CARTE

Vorspeisen

Rindercarpaccio

Filet | Rucola | Balsamico | Peccorino | Trüffel

23 €

Lammfilet

Wilde Kräuter | Granatapfel | Schokocrumble

23 €

Hauptgänge

Ochsenbäckchen

Kakaosauce | Schupfnudel Ragout | Glaciertes Mini-Gemüse

35 €

Medaillons vom Skrei

Speck-Bratkartoffelpüree | Oliven-Gurken | Petersilienöl

38 €

Trüffel-Ravioli

Balsamico | Morchel | Peccorino | Trüffel vom Hobel

33 €

Dessert

Popcorn „Trilogie“

Creme Eis | Karamellisiert | Schäumchen

12 €