

Vorspeisen:

<i>Chicoreesalat mit Roten Beten, Grapefruit, Ricotta und karamellisierten Walnüssen</i>	€ 16
<i>Weinbergschnecken mit frischen Kräutern in Beurre Blanc und geröstetem Weißbrot</i>	€ 18
<i>Heißgeräuchertes Saiblingsfilet auf Fenchel-Panna Cotta, Chilli-Limetten-Dressing</i>	€ 21
<i>Rote Bete Carpaccio mit Apfelscheiben, Walnüssen und süßem Dill-Dressing</i>	€ 14
<i>Meerrettich-Terrine mit geräuchertem Mainaal auf Pumpernickel und Apfelstreifen</i>	€ 22

Suppen:

<i>Edelfische in Krebsuppe mit Knoblauch-Bruscetta</i>	€ 12
<i>Maronensuppe mit Chilli-Nüssen und Zimt-Tonka Croutons</i>	€ 10
<i>Kräutercremesuppe mit Blätterteig-Fleurons</i>	€ 8

Fischgerichte:

<i>Gegrillte Garnelen mit Ratatouille-Rosette, cremige Kartoffeln und geröstetem Paprika-Dip</i>	€ 28
<i>Red Snapper mit gelber Zucchini-Creme, Safransauce und Couscous Perlen</i>	€ 26
<i>Lachs Butterfly gegrillt mit Basmatireis, Pak Choi und Teriyaki-Sauce</i>	€ 25
<i>Seeteufelmedaillons mit Kräuterbutter auf Taglierini und Kaiserschoten</i>	€ 27

Fleischgerichte:

<i>½ Ente mit Süßkartoffel-Knödel, Rotkraut und Orangensauce</i>	<i>€ 28</i>
<i>Rosa gebratene Rehkeule mit Haselnusskruste, Kürbiskugeln und Apfel-Kartoffel-Gratin</i>	<i>€ 30</i>
<i>Osso-Buco „Milanese“ mit gebratener Polentaschnitte und Kaiserschoten</i>	<i>€ 24</i>
<i>Rinderzunge in Madeira auf Kartoffelstampf mit frischem Wirsinggemüse</i>	<i>€ 22</i>
<i>Kalbsrücken mit Kaffeelack auf Spitzkohl, Maronen und kleinen Möhren, Kaffeegremolata</i>	<i>€ 32</i>
<i>Rumpsteak mit Bloody Mary-Butter, gebratenen Mini-Maiskolben und Rosmarinkartoffeln</i>	<i>€ 34</i>

Vegetarisch:

<i>Glühweinbirne mit karamellisiertem Ziegenkäse auf Sultanienen, Belugalinsen und Spekulatiuscrumble</i>	<i>€ 21</i>
<i>Gnocci in Walnussbutter mit Shii-Take Pilzen, Granatapfelkernen und Weintrauben</i>	<i>€ 19</i>

Desserts:

<i>Haselnusseis mit karamellisierter Birne, Karamellsauce</i>	<i>€ 8</i>
<i>Hausgemachtes Eis und Sorbet</i>	<i>€ 7</i>
<i>Passionsfruchtschnitte mit Brownie Boden, Maracuja-Ganache und weißem Schokomousse</i>	<i>€ 12</i>
<i>Käseteller mit Trauben und Feigensenf</i>	<i>€ 14</i>

unser dreigang Menü:

*Chicoreesalat mit Roten Beten, Grapefruit,
Ricotta und karamellisierten Walnüssen*

*

Osso-Buco „Milanese“ mit gebratener Polentaschnitte und Kaiserschoten

*

Haselnusseis mit karamellisierter Birne, Karamellsauce

€ 42

unser vegetarisches Menü:

*Rote Bete Carpaccio mit Apfelscheiben, Walnüssen und
süßem Dill-Dressing*

*

Maronensuppe mit Chilli-Nüssen und Zimt-Tonka Croutons

*

*Gnocchi in Walnussbutter mit Shiitake Pilzen,
Granatapfelkernen und Weintrauben*

*

Hausgemachtes Eis und Sorbet

€ 46

unser fünfgang Menü:

*Weinbergschnecken mit frischen Kräutern in
Beurre Blanc und geröstetem Weißbrot*

*

Kräutercremesuppe mit Blätterteig-Fleurons

*

*Seeteufelmedaillons mit Kräuterbutter auf Taglierini und
Kaiserschoten*

*

*Rumpsteak mit Bloody Mary-Butter, gebratenen
Mini-Maiskolben und Rosmarinkartoffeln*

*

*Passionsfruchtschnitte mit Brownie Boden, Maracuja-
Ganache und weißem Schokomousse*

€ 88