

Vorspeisen & Suppen

Steinpilz Creme Suppe (A,I)  9,90 €
Kräuterschaum | Croutons

Gebeizter Königs Lachs (A,C,I,J,G) 18,90 €
Reibekuchen | Lachs-Kaviar | Creme Fraiche | Dillschaum

Jakobsmuscheln (A,B,G,I) 20,90 €
Erbsencreme | Parmaschinken Chips | Confierte Kirschtomaten | Safran Sauce

Entenleber (A,G,I,J,M) 19,90 €
Feldsalat | Granatapfelkerne | Orangen-Vinaigrette | Brezel-Perlen

Burrata (A,F,G,J) 18,90 €
Hokkaido-Chutney | Halbgetrocknete Kirschtomaten | Rucola | Thai Basilikum Pesto | Himbeer-Balsamico-Reduktion

Hauptgerichte

Ossobuco Milanese (A,I,J) 37,90 €
Geschmorte Scheiben aus der Kalbshaxe | Safranrisotto | Weißwein-Tomaten Sauce | Salbei | Zitronen-Parmesan

Barbarie-Entenbrust (A,F,G,I) 36,90 €
Rotkohl | Pak-choi | Kartoffel Knödel | Orangen Sauce | Granatapfelkerne

Rinderfilet – ca. 250g (A,B,F,G) 45,90 €
Black Angus Filet | Kartoffelgratin Törtchen | Babygemüse | Barolo-Sauce

Thunfischsteak (A,C,F,G,O,K) 38,90 €
Sesammantel | Süßkartoffelpüree | Babygemüse | Teriyaki-Kokos-Sauce

Wolfsbarschfilet (A,C,G,F) 39,90 €
Erbsen-Kartoffel-Creme | Babymöhren | Thai-Spargel | Kaviar-Sauce

Spaghetti Tartufo (A,F,J,M)  27,90 €
Buchweizen Spaghetti | Frischer Winter Trüffel | Getrüffelte-Rahm-Sauce

Dessert

Lebkuchen-Zimt-Parfait (A,D,G) 13,90 €
Feigenkompott

Sorbet-Variation  13,90 €
Frischen Beeren

Dessert-Variation (A,D,G) 19,90 €
Cheesecake | Pinienkern-Mandel-Torte | Zabaione | Mascarponecreme | Frische Beeren



= Vegan

Allergene Kennzeichnung

A = Gluten B = Krebstiere/Muscheln C = Fisch D = Eier E = Erdnüsse F = Soja G = Lactose/Milchprotein H = Schalenfrüchte I = Sellerie
J = Senf K = Sesam L = Sulfite/Schwefeldioxid M = Lupinen N = Weichtiere (z.B. Schnecken, Tintenfisch) O = Anti-Oxidationsmittel