

VORSPEISE

Getrübete Petersilienwurzelsuppe 9
mit geräucherter Entenbrust

Sanft gegarter Schweinebauch 16
Miso : Asiatischer Weißkohl : geschmorter Sellerie

Arktischer Saibling „mariniert & geflämmt“ 17
Kräutersud : Buchweizen : leichte Ziegenfrischkäsecreme

Tagliata vom Black Angus 18
Avocado : Soja & Papaya : Gyoza

FISCH

Skrei „Kabeljau in Höchstform“ 26
Hummerschaum : Fenchel & Orange : Perlgraupenrisotto

Gebatener Wolfsbarsch 27
Paprika süß& sauer : Artischocke : gebackene Polenta

Rote Garnele 37
½ Rote Garnele geröstet mit Rosmarin & Zitrone
Bouillon von roter Garnele mit Blumenkohl und Wachtelei
Marinierte rote Garnele mit Burrata, Tomate & Granny Smith

Herkunft
Saibling : Island / Skrei : Norwegen /
rote Garnele, Wolfsbarsch : Mittelmeer
Schweinebauch, Kalb : D / Rind : Australien / Flanksteak : Canada

Preise in € inkl. MwSt.

FLEISCH

Taglierini „alla norma“ 18
Rinderfiletspitzen : Aubergine : Pecorino

Flanksteak vom Heritage Angus Beef 26
BBQ Karotte : Bohnen Cassoulet : Maisauflauf

Kalbsrücken in Gewürzbutter aromatisiert 28
wilder Brokkoli : Waldpilze : Pommes Duchesse

Rinderfilet 34
Zwei Saucen : Grillgemüse : Drillinge

oder als 79
Chateaubriand für 2 Personen (450g)

DESSERT

Gekochte Sahne 10
Kokos : Gewürzananas : Minze

Weißer Schokolade & Macadamia 10
Apfel : Süßholz : Vanille

Rohmilchkäse der Saison 15
mit Feigensenf

...*unser Tipp*

Hausgemachte Petits Fours 7