

## VORSPEISE

Kohlrabischaumsuppe 9  
mit Röstzwiebeln und Apfel

ToMatE 16  
Ziegenkäse : Basilikum : Zitronenthymian

Schweinebauch „Sichuan“ & Gamba 17  
Kimchi : Erdnuss : Süßkartoffel

Königsfisch „Sashimi“ 18  
Avocado : Gartengurke : Sweet & Chili

## FISCH

Schellfisch 27  
Zuckermais : Pfifferlinge : Zitronengras

Lachsfilet „Label Rouge“ 29  
Chimichurri : grüner Spargel : Beete

Rote Garnele 37  
Geröstete rote Garnele, Sake Beurre blanc & Asiasalat  
Bouillon von der roten Garnele  
Marinierte rote Garnele mit Buchweizen, Frankfurter Kräuter & Granny Smith

Herkunft  
Königsfisch : Atlantik / Schellfisch : Ostsee /  
rote Garnele : Mittelmeer / Lachs : Schottland  
Schweinebauch, Lamm : D / Rind : Australien / Flanksteak : Australien

Preise in € inkl. MwSt.

## FLEISCH

Cannelloni „geschmorte Salsiccia“ 19  
Filetspitzen : Sugo : Pecorino

Flanksteak vom Black Angus Beef 27  
Cafe de Paris : Egerlinge : Keniabohnen & Pancetta

Müritz Lammtafelspitz „rosa“ 28  
Aubergine : Peperonata : junger Spinat

Rinderfilet 35  
Zwei Saucen : Grillgemüse : Drillinge

oder als 84  
Chateaubriand für 2 Personen (450g)

## DESSERT

Gebackene Sahne 12  
Aprikose : Zitronensorbet : Melisse

Erdbeeredessert 12  
Vanille : Passionsfrucht : Meringue

Rohmilchkäse der Saison 16  
mit Feigensenf

*...unser Tipp*

Hausgemachte Petits Fours 8