

## VORSPEISE

Tom Kha Gai 9  
Mit Garnele & Shii Take

Dim Sum „Jiaozi“ by Dyllong 15  
Schwein : Koriander : Entensaft

Marinierte Jakobsmuschel 17  
Mandarine : Matcha Tee : Bronze Fenchel

Thunfischtatar 18  
Wasabi : Minze : Avocado

Trüffel Burrata „VIDA“ (250g) für zwei Personen 32

## FISCH

Gebratener Steinköhler 26  
Kohlrabi : Apfel & Gurke : confierte Kartoffel

Seehecht aus dem Norden 27  
Mangold : Butterrübe : Rauchtomatensud

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  
Jakobsmuscheln : Schottland / Steinköhler, Seehecht : Frankreich /  
rote Garnele : Mittelmeer  
Schwarzfederhuhn : Frankreich / Rind : Australien / Salzwiesenlamm : Deutschland

Preise in € inkl. MwSt.

## FLEISCH

Cannelloni „geschmorte Salsiccia“ 18  
Filetspitzen : Sugo : Pecorino

Schwarzfederhuhn „Label Rouge“ 26  
Erbsen : Romanasalat : Karotte

Salzwiesenlamm 28  
Sauce Choron : Artischockenragout : Kartoffel- Selleriegratin

Rinderfilet 34  
Zwei Saucen : Grillgemüse : Drillinge

oder als 79  
Chateaubriand für 2 Personen (450g)

## DESSERT

Minze Gurke Minze 10  
Schokolade : Cookie

Williams Birne 10  
Dill : Muscovado : Buttermilch

Rohmilchkäse der Saison 15  
mit Feigensenf

*...unser Tipp*

Hausgemachte Petits Fours 7