

VORSPEISE

Maronenschaumsuppe mit Hirschschinken	9
Pastrami vom US Beef Miso : Sojabohnen : Koriander	16
Chicken Masala „Gâteau“ Kürbis : Shii Take : Gartenkresse	17
Weißer Thunfisch „Atun a la plancha“ Fenchelsalat : Sauerampfer : Rettich	18

FISCH

Arktischer Saibling Junge Bete : Blumenkohl : Bamberger Hörnchen	27
Kabeljau Gebackener Porree : Nashi Birne : Walnuss	29
Rote Garnele Rote Garnele „ceviche“ mit Tomate, Büffelmozzarella & Petersilie Geröstete rote Garnele, Safran-Artischockenrisotto & geräucherter Paprikaschaum	37

Herkunft
Saibling : Island
rote Garnele, weißer Thunfisch : Mittelmeer / Kabeljau : Nordsee
Rind : Australien / Duros : Spanien

Preise in € inkl. MwSt.

FLEISCH

Cannelloni „geschmorte Salsiccia“ Filetspitzen : Sugo : Pecorino	19
Geschmorte Black Angus Beef Bäckchen 48/60 Rotkohl : Sellerie : Topfenknödel	27
Duroc Schwein Sellerie : wilder Brokkoli : Apfel & Röstzwiebeln	28
Rinderfilet Zwei Saucen : Grillgemüse : Drillinge	35
oder als Chateaubriand für 2 Personen (450g)	84

DESSERT

Bananendessert Erdnussbutter : Kokos : Mokka	12
Vanillestrudel Whiskey : Passionsfrucht	12
Rohmilchkäse der Saison mit Feigensenf	16
<i>...unser Tipp</i>	
Hausgemachte Petits Fours	8