



Vorspeisen

Wagyu Beef Tatar

Kürbis-Crème-Suppe, Camembert-Eiscreme, Herbst-Trüffel

Euro 21,00

Ceviche

Hausegebeizter Atlantik Wildlachs, Dill Pannacotta, Gurken-Espuma, Tomatengel

Euro 18,00

Bunte Beete Carpaccio

Rucola Salat, Dijon-Vinaigrette, Bio-Ziegenfrischkäse, geröstete Pinienkerne

Euro 16,00

Fleisch

Kobe Roastbeef Australia

Kartoffel Erbsen-Püree, Kräuterseitlinge, Morchel-Rauch-Mayo

Euro 42,00

Sashi Premium Beef

250g Entrecôte, Birnen Gorgonzola-Salat, geröstete Pinienkerne

Euro 38,00

Rosa gebratener Rehrücken

Topinambur-Creme, Pistazien-Pesto, Kartoffelblätter, Beeren-Coulis

Euro 37,00

Iberico Striploin

Butternuss-Kürbis, Roter Kampot Pfeffer, Barolo-Jus, Pumpernickel-Erde

Euro 27,00

Fisch

Asiatisches Steinbeißer Filet

Schwarzwurzelpüree, Grüner Spargel, Safran-Schaum

Euro 28,00

See Saibling und Garnele

Chorizo-Risotto, Tempura-Gemüse, Oregano, Spanisches Olivenöl

Euro 29,00

Vegan

Steinpilz-Pasta

Trüffelöl, Prosciutto, Roter Basilikum

Euro 24,00

Dessert

Quark und Honig

Quarkmousse, Honigwabe, Mochi-Eis, Crispy Crumble

Euro 9,00

Schoko und Mandel

Schoko-Mandel-Schnitte, Mousse, Vanille Kästchen, Beeren

Euro 9,50

Unsere Beliebten Klassiker

Bunter Salatteller mit Hausdressing	Euro 11,00
mit Putenstreifen	Euro 16,00
mit Garnelen	Euro 18,00
Kürbiscreme-Suppe	Euro 9,00
Geröstete Kürbis-Kerne, Kürbis Öl, Kresse	
Antipasti Platte ab 2 Personen	Euro 19,50 pro Person
Burrata, Grillgemüse, Serrano Schinken, Calamari-Ringe, Chorizo	
Wiener Schnitzel von Kalb mit Kartoffel-Gurkensalat	Euro 29,00
Zitrone, Kapern, Sardelle	
Cajun Hähnchen Süßkartoffel Püree	Euro 19,00
Mais Salsa, Okra-Schoten	
Gegrillte Aubergine auf Hummus	Euro 17,00
Gemüse Couscous, Salat Bouquet	
Erlesene Käseplatte Manufaktur Affineur Waltmann	Euro 17,50
Feigensenf, Trauben, Cracker, Oliven, Walnüsse	

