



MENÜS

APRIL MENÜ

Ziegenkäse
Feldsalat | Bete | Meerrettich | Granatapfel

19 €

Bärlauchschaum

Forelle | Erbse | Limette | Schnittlauch

15 €

Lamm

Kartoffel | Aubergine | Artischocke | Petersilie

36 €

Rhabarber

Erdbeere | Basilikum | Pistazie | Balsamico

15 €

MENÜPREIS 75 €

INSIDE MENÜ

Thunfisch & Lachs
Wasabi | Romana | Nori | Gurke

24 €

Paprikaschaum

Garnele | Sesam | Serrano | Kresse

16 €

Rinderfilet

Kartoffel | Spargel | Zwiebel | ABB Senf

39 €

Mango

Kokos | Mascarpone | Pekannuss | Brauner Zucker

15 €

MENÜPREIS 85 €

Gerne bereiten wir Ihnen das Menü auch vegetarisch oder vegan zu.

À LA CARTE

VORSPEISEN

Lachstatar

Avocado | Wasabi | Zitrone | Kresse

22 €

Frühlingsrolle

Pilze | Süßkartoffel | Knoblauch | Friséesalat

19 €

Beef Carpaccio

Parmesan | Trüffel | Kartoffel | Yuzu

24 €

HAUPTGÄNGE

Perlhuhn Supreme

Garnele | Blumenkohl | Gnocchi | Safran

29 €

Zanderfilet

Sellerie | Fregola | Fenchel | Orange

31 €

Linguine

Trüffel | Spinat | Brokkoli | Pinienkerne

27 €

DESSERTS

Käse

Feigen | Oliven | Früchtebrot

15 €

Sorbet

Beeren | Sekt | Perlen

11 €

Affogato

Kaffee | Vanille | Pralinen

13 €