

Der Einstieg

Gänseleber

Kirsche | Kokos
21€

Frühlingssalat

Spargel | Erdbeere | Basilikum
14€

Thunfischtatar

Gurke | Gin | Limette
18€

Gebackene Garnele

Spitzkohl | Wasabi
18€

Büffel Mozzarella

Tomate | Olive | Balsamico
16€

Erdbeer Gazpacho

Lachs | Basilikum | Olivenöl
8€

Der Hauptakt

Entenbrust

Brokkoli | Lardo | Buchweizen
26€

Rinderfilet

Gänseleber | Trüffel | Spinat
34€

Lammhüfte

Paprika | Bohne | BBQ
23€

Linsencurry

Pfirsich | Grüner Spargel
14€ | 19€

Kabeljau

Mandel | Passionsfrucht | Spinat
19€ | 28€

Wolfsbarsch

Fenchel | Safran | Ananas
18€ | 24€

Sattmacher

Gnocchi | Parmesan

5€

Trüffel Pommes | Mayonnaise

8€

Kartoffel | Meersalz

5€

Kartoffelgratin | Schnittlauch

5€

Polenta | Zitrone

5€

Taglierini | Rosmarin

5€

Das süße Finale

Französische Käse

Feigensenf | Traube | Walnuss
14€

Crème Brûlée

Five Spice | Ananas | Petersilie
10€

Thai Mango

Vanilleschaum | Anis | Limone
12€

Champagnersorbet

mit Yuzu Sake aufgegossen
14€

Erfrischung

Sorbets nach Tagesangebot
9€

Schokoladentarte

Erdbeere | Ivoire | Himbeere
10€

Unser Überraschungsmenü

4 Gang	69€ Weinreise 4 Gang	32€
6 Gang	84€ Weinreise 6 Gang	48€
8 Gang	99€ Weinreise 8 Gang	64€

APERITIFS

Sekt	Blanc de Pinot Noir	0,1l
	brut Weinmanufaktur Weingarten	7,50
Champagner	Théophile Blanc	14,00
	brut Louis Roederer, Reims	
	Théophile Rosé	15,00
	brut Louis Roederer, Reims	
Alkoholfrei	Prisecco alkoholfrei	7,00
	rotfruchtig Jörg Geiger, Schlat	
Klassiker		0,05l
	Sherry	6,50
	medium oder dry	
	Martini	6,50
	bianco / rosso / extra dry / mit grünem Tee	
	Campari pur	6,50
	mit Soda / Orangensaft / Tonic Water	8,00
Extravagant	Japanese Refreshment	9,00
	Yuzu Sake Eis	
	La Vie En Rose	9,50
	Gin Wild Berry Rosenwasser	
	Ramazotti Paradiso	9,50
	Rosato Grapefruit Basilikum	