

TRADITIONELL MEDITERRAN MODERN



FRISCH VOM MARKT, UND NUR IN KLEINEN MENGEN VORBEREITET

VORSPEISEN

„Sopa de calabaza con albóndigas“

Kürbissüppchen mit spanischen Fleischbällchen
und gerösteten Kürbiskernen

10,90

Burrata die Bufala

Büffel Burrata aus artgerechter Tierhaltung
an gegrillter Paprika und Zucchini
auf Carpaccio von der Ochsenherztomate und fruchtiger Pilzvinaigrette

16,90

HAUPTGÄNGE

Frische Ravioli gefüllt mit Ziegenkäse und Honig

mit gebratenen Cardoncelli-Pilzen, halbtrockneten Kirschtomaten
und hausgemachtem Petersilien-Limonen-Pesto

21,90

Kalbsfilet mit Trüffelsauce auf cremigem Lauch-Graupenrisotto

und im Ofen geschmorten Zwergmöhren

29,90

Filet vom spanischen Steinbutt

auf frischen Waldpilzen im Nudelnest mit leichter Rahmsauce
und geschmelzten Zuckerschoten

33,90

TRADITIONELL MEDITERRAN MODERN



MARKTMENÜ

Portionsgrößen dem Menü angepasst

Kürbisrahmsüppchen

mit frischem Ingwer und Tatar von geräuchertem Stör 11,50

Steinbuttfilet

an Nussbutter-Topinambur-Püree und gegrillter Artischocke 19,90

Duett von Hirsch und Wildscheinrücken aus dem Allgäu

auf gebratenen Rosenkohlblättern mit frischen Steinpilzgnocchi
und marinierten-Heidelbeeren 35,00

Crottin de Chavignol

Gratinierter französischer Ziegenkäse auf hausgemachter
Tomatenmarmelade und frischem Pesto 13,50

Ricotta-Mohn-Biskuitriegel mit Himbeergel-Topping

an Aprikosenkonfit mit Ur-Vanille aus Mexico und Safraneiscreme 12,90

5 GÄNGE 88,00

WEINREISE 5 GÄNGE 30,00/PERSON