

TRADITIONELL MEDITERRAN MODERN



MARKTKARTE

FRISCH VOM MARKT, UND NUR IN KLEINEN MENGEN VORBEREITET

VORSPEISEN

Geräucherte Gänsebrust mit Preiselbeer-Mascarpone

auf jungem Feldsalat mit einer einem Dressing aus Kartoffeln und süßem Senf

16,90

HAUPTGÄNGE

Frisches Lachsfilet in Kapernbutter

auf gebratenem Löwenzahn mit halbgetrockneten Kirschtomaten
und Kartoffelstampf

26,90

Gransole mit grünen Erbsen

Mit Erbsen gefüllte runde Ravioli an gebratenen Kräutersaitlingen,
geschmortem Hokaidokürbis, frischen Zuckerschoten und frischem
italienischem Herbsttrüffel

24,90

Gebratener Lammrücken mit Portweinreduktion

auf einem Bett von Broccolini (Brokkoli-Spargel) und
Kräuterkartoffelchen

32,90

TRADITIONELL MEDITERRAN MODERN



MARKTMENÜ

Portionsgrößen dem Menü angepasst

Kürbisrahmsüppchen mit Orange,

Kürbiskernen und Gransole von grünen Erbsen und Minze 10,90

Rape con Papada Iberico

Ein Seeteufelmedaillon im Safran Krustentiersud begleitet von geschmortem und mit Honig lackiertem Kinn vom Iberischen schwarzen Eichelschwein und frischen Erbsensprossen 17,90

Allgäuer Rehrücken

an Steinpilz-Trüffeljus mit Portwein auf sautierten Rosenkohlstreifen mit Wildpreiselbeeren und gebackenen Kartoffelbällchen 36,00

Geschmelzte Taleggio-Ravioli

auf einem Spiegel aus Munsterkäse und Morbier
mit Birnensenf und Tomatenflocken 14,90

Knusper Eclair mit Mandelmousse und Krokant

an hausgemachtem Ananas-Kardamonsorbet und Erdbeer-„Kaviar“ 12,90

5 GÄNGE 88,00

WEINREISE 5 GÄNGE 30,00//PERSON