

Unsere Klassiker

Außer den Desserts bleiben die Grundzutaten meistens die gleichen,
Beilagen und Zubereitung variieren wir je nach Jahreszeit

Suppen & Vorspeisen

Mediterranes Tomatensüppchen

mit Räucheraal-Brot-Chip und Olivencreme 15,90

BBQ-Short-Rib-Giosas

Gebratene Teigtaschen mit einer Füllung aus sanft geschmorter
BBQ-Hochrippe auf feinem Wurzelwerk und Blattgrün,
angegossen mit hausgemachter Wildkraftbrühe 17,90

Ziegenkäse „Crème Brûlée“

Karamellierte Ziegenkäsecreme mit Ziegenkäse vom Vulkanhof
an Konfit von Rotem Weinbergspfirsich, einer Nocke Portwein
Whiskeyzwiebeln und Pane Casada (italienisches Knusperbrot) 18,50

Dreierlei von der Gänseleber

Mit zweierlei Frucht, lauwarmem Butterbrioche-Muffin und
Knusper von Schokolade und Nüssen 23,90

Hausgemachten Blutwurst-Maultäschle gebraten

auf einem Sockel aus getrüffeltem Spitzkohl, karamellisierten
Schalotten, Apfelcroutons und frischem schwarzen Trüffel 19,90

TRADITIONELL MEDITERRAN MODERN



Hauptgänge

Sanft in Rotwein geschmorte Ochsenbäckchen

mit Portwein-Perlzwiebeln, cremigem Kartoffelstampf und gebutterten Möhren mit frischer Petersilie

24,90

Bio-Lamm-Haxe aus dem Ofen

An Flageolet-Bohnenkernen, hausgemachtem Mirabellen-Chili-Chutney mit getrockneten Aprikosen und gebackenen Kartoffelriegeln mit Serranoschinken-Splittern

27,90

Dessert

Schokolade trifft „KiBa“

Ein Würfel von mike's Schokoladenkuchen mit Rubi Chocolate marmoriert an hausgemachter Bananen-Eiscreme mit einem Hauch Zitronenverbene und Miniatur von Schwarzwälder Kirsch im Schokosäckchen an hausgemachten Portweinkirschen

16,90

Kürbisparfait

Parfait von Karamellisierten Kübiskernen und Kürbiskernöl an Mango-Kürbispüree und hausgemachtem Baumkuchen

15,90

Bourdalou Birnentarte mit Crottin de Chavignol gratiniert

Mandel-Birnentarte mit französischem Ziegenkäse gratiniert, gerösteten Mandelsplittern, frischem Trüffel und einem Gel aus Rotem Weinbergspfirsich

19,90

TRADITIONELL MEDITERRAN MODERN

