

SAISONALES

DIESE KARTE IST IMMER IN BEWEGUNG. WIR TAUSCHEN NORMALERWEISE EINMAL DIE WOCHE, MANCHES ABER AUCH ÖFTER, MANCHMAL DÜRFEN EINZELNE GERICHTE, WENN SIE SEHR BELIEBT SIND UND DER MARKT ES HERGIEBT, AUCH ETWAS LÄNGER BLEIBEN.

VORSPEISEN

Spanferkelsülzchen

auf gepickelter gelber Bete, sautierten Kräuterpfifferlingen
und Meerrettichcreme

17,50

DAVOR, DABEI, DANACH

Geräucherte Paprikabutter mit dehydrierten Tomatenflocken
und ein Körbchen frisch gebackenes Brotkonfekt

12,50

Reicht auch für zwei. Sollte doch etwas übrig sein, die Butter kommt im Glas und schmeckt auch noch am nächsten Tag zu Hause

HAUPTGÄNGE

Sanft geschmorte Hirschbäckchen in Portweinjus

an einem Püree aus Lila Trüffelkartoffeln mit Walnuss Öl parfümiert,
gebratenen Rosenkohlblättern mit Walnusssplintern und
fruchtigem Wildpreiselbeergel

31,90

Handgeangelter Thunfisch von den Malediven

Marinierter, geflammter Thunfisch in einem Mantel aus gerösteten
Kürbiskernen an geschmortem Ofenkürbis, frischen Pfifferlingen,
Frühlingslauch und Kräuter-Risoni

29,90

Frische Steinpilztortelloni an Tomatentatar

mit frischen Pfifferlingen und Parmesanflocken

24,90

...und schwarzem italienischem Herbsttrüffel

+10,00

Portwein-Zwetschgenröster mit einen Hauch Schokolade

an Buttermilch-Holundereiscreme mit Zuckerfäden
und karamellisierten Gewürzbrotbröseln

12,50

TRADITIONELL MEDITERRAN MODERN



MENÜ

Portionsgrößen dem Menü angepasst

Geräuchertes Paprikasüppchen mit Gamba

und geröstetem Aioli-Brot Chip

15,90

Duett von Lachs und Thunfisch

Hausgebeizte Lachsloin mit Kaviar Sauerrahm-Blini und
Tatar vom Thunfisch mit gerösteter Sesammayo

19,90

Rehrücken im San Daniele Schinkenmantel

an Püree von Beten und Rosmarin mit frischen Pfifferlingen,
gebratenen Rosenkohlblättern und Kartoffelbaumkuchen

39,90

Karamellisierter Tomaten-Focaccia-Würfel

Im Gorgonzola-Sud mit hausgemachtem Basilikumöl

14,90

Pfirsich-Tartelette

Mürbteig-Tartelette gefüllt mit Pfirsichwürfeln mariniert in einem
Püree aus spanischen Wildpfirsichen mit Schokoladen-Mousse-Topping
und hausgemachtem Waldbeerensorbet

14,90

5 GÄNGE 98,00 /PERSON

WEINREISE 5 GÄNGE 36,00/PERSON