

Unsere Klassiker

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

Suppen & Vorspeisen

Mediterranes Tomatensüppchen

mit Räucheraal auf knusprigem Brot-Chip und Olivencreme

16,50

Vulkanhof Ziegenkäse

Karamellisierte und geblähte Ziegenkäsecreme mit Piment d'Espelette

an Tomatenmarmeladenbrot, frischen Erdbeeren mit Orangenpfeffer, Salzmandeln und Gartenkresse

19,50

Hausgemachte Maultäschle in Röstzwiebelbutter geschmelzt

auf Kartoffelsalatcreme mit gegrilltem weißem Spargel und frischem schwarzem Trüffel

22,90

Hauptgänge

Sanft in Rotwein geschmorte Ochsenbäckchen

mit Portwein-Perlzwiebeln, cremigem Kartoffelstampf und glacierten Ahornsirup-Karotten 27,90

Bio-Lamm-Haxe aus dem Ofen

an Edamame Bohnenkernen mit mallorquinischer Sobrasada und gebackenen Kräuterkartoffeln 29,50

Dessert

Schokolade-Rhabarber- Mandel

Petit Four von mike's Schokoladenhuchen mit Ruby Chocolate an hausgemachtem Mandelsorbet und Sous Vide gegartem Portwein-Vanille-Rhabarber 16,90

Orangen-Lavendel-Crème-Brûlée

mit frischen Erdbeeren an süßem Haselnuss-Basilikum-Pesto und hausgemachtem Erdbeersorbet 15,90

