

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.

VORSPEISE

Spargelcremesuppe

mit gebratene Spargelchips und kaltgepresstem Olivenöl

11,90

DAVOR, DABEI, DANACH

Hausgemachte Bärlauch Butter mit gerösteten Pinienkernen und lauwarmem Tomaten-Focaccia

12,50

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

HAUPTGÄNGE

Saiblingsfilet mit Fregola Sarda

italienische Nudelkügelchen aus Hartweizengries mit Wurzelwerk und zweierlei tomatiertem Spargel

31,50

Mit Trüffelburrata gefüllte Ravioli an zweierlei gebratenem Spargel

frischen Zuckerschoten, geschmelzten Tomaten und Haselnuss-Bärlauch Pesto

27,50

Kalbsrücken mit frischem Stangenspargel und italienischem Sommertrüffel

an Butterschaum und Petersilienkartöffelchen

39,90

MENÜ

Portionsgrößen dem Menü angepasst

Schaumsüppchen von der Morchel

mit gebackenen Garnelen

16,90

Trüffelravioli

mit grünem Spargel, Kirschtomaten, Trüffelschaum und frischem Trüffel

21,90

Kalbsfilet an geschmortem Zitronenspargel

und zweierlei von der Erbse, Butterschaum und Kartoffelcroutons

39,90

Geflämmter Morbier an Orangenblütenhonig

mit marinierter Sangria Birne und Crunch von Piemonteser Haselnüssen und Butterbrioche

15,90

Duett vom Schokomousse

mit frischen Erdbeeren, Rhabarber und hausgemachtem Waldmeistergel

15,50

5 GÄNGE 99,00 /PERSON

WEINREISE 5 GÄNGE 35,00/PERSON