

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

Tatar von ganz leicht geräuchertem Matjes

auf Lime-Melone mit marinierten roten Schalotten
und einem leichten Joghurdip mit etwas Zitronenmelisse

16,90

DAVOR, DABEI, DANACH

Hausgemachte Schnittlauchbutter mit einem Hauch Estragon an ofenfrischem französischem Baguette 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 ☺ Brot wird frisch gebacken und dauert etwa 15 min

HAUPTGÄNGE

„Rabo de buey“

Ochsenschwanzragout an Pfifferlings Gnocchi mit frischen Pfifferlingen, Kräutersaitlingen und Zuckerschoten 28,90

Frischer Steinbutt mit Pfifferlingen und Meeresspargel

an einer leichten Limonen-Basilikum-Beurre-Blanc mit Riesling-Verjus und geschmelzten la Ratte Kartoffeln 32,90

Zweierlei Pilzravioli mit dreierlei frischen Pilzen

Frische Steinpilz- und Pfifferlings-Ravioli geschmelzt in Steinpilzbutter mit gebratenen Pfifferlingen,
Kräutersaitlingen und Austernpilzen, grünem Spargel und Kirschtomaten 27,50

...mit 10 g frischem Sommertrüffel +10,00

MENÜ

Portionsgrößen dem Menü angepasst

Terrina de pulpo y pimientos de Piquillo

Oktopus und eingelegter Piquillo Paprika in Gazpacho-Gelee mit gerösteter Aioli, Paprika -Crunch und kalter Limonen-Chili-Jus

18,90

Variation von der Erbse

Erbsenravioli mit frischen Pfifferlingen, Erbsen und Erbsenkresse in einer hausgemachten Erbsengravy

16,90

Lammrücken im Parmaschinken Mantel

an Schmorgemüsesugo und mit Parmesan gratinierten Sommertrüffel-Polenta-Talern

37,50

Reblochon Blutpfirsich, Popcorn und Kurkuma

Feinwürziger Kuhmilchkäse aus den Savoyen an hausgemachtem Sorbet und Konfit vom Blutpfirsich an Kurkumachip mit Popcorn und Bocksdorn

14,50

Sauerrahm, Erdbeere und Sanddorn

Sauerrahmeiscreme, Sanddorn-Erdbeerragout und gerösteter Butterbrioche mit Orangenblütenhonig

14,90

5 GÄNGE 95,00 /PERSON

AUF WUNSCH AUCH KOMPLETT OHNE FLEISCH

WEINREISE 5 GÄNGE 35,00/PERSON