

SAISONALES

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

APERITIF EMPFEHLUNG

„Aecht Bitter“

-alkoholfrei-

Grüne Jagdbirne und Wermut auf Eis mit frischem Wermutkraut

Manufaktur Jörg Geiger

0,1l 8,50

DAVOR, DABEI, DANACH

Kürbiskern-Ricotta-Creme und Pesto von sonnengetrockneten Tomaten an lauwarmem Fladenbrot 12,90

HAUPTGÄNGE

Cappelletti mit Blattspinatfüllung

an geschmorter Roter Beete mit frischen Pfifferlingen und 24 Monate gereiften Parmigiano Reggiano 26,90

...mit 5g italienischem Herbstrüffel +10,00

Dorsch und Perlgraupen

Gebrautes Dorschfilet auf cremigem Perlgraupen-Risotto mit frischen Pfifferlingen

und Trüffel Beurre Blanc

32,90

MENÜ

Portionsgrößen dem Menü angepasst

Kürbis-Orangen-Creme-Süppchen

mit Kürbiskern-Granola an geschmorter Roter Beete mit Kürbiskern-Ricotta und Balsamico-Kaviar 15,90

Black Tiger Garnele und Trüffel

auf Basilikum-Fregola mit Trüffelspänen und halbgetrockneten Kirschtomaten 21,90

Rehrücken im Parmaschinken Mantel in Kakaobutter gebraten

an Cassis Feigen mit frischen Pfifferlingen, gebratenen Rosenkohlblättern,
Kartoffel-Quark-Bällchen und frischen Heidelbeeren 39,90

Comté mit Zwetschge und Mandel

Bergkäse aus dem Jura hergestellt aus Rohmilch an Portweinzwetschgen
und gerösteten Salzmandeln 17,50

Marille, Aprikose und Schokolade

Marillen-Eistrüffel im Haselnussmantel an zweierlei von der Aprikose
und Schokoladen Crumble 15,90

5 GÄNGE 105,00 /PERSON

WEINREISE 5 GÄNGE 40,00/PERSON