

SAISONALES

DIESE KARTE IST IMMER IN BEWEGUNG. HIER WIRD IMMER WAS GETAUSCHT, IST WAS AUFGEGESSEN
WIRD ES DURCH WAS ANDERES MINDESTENS GENAUSOLECKERERES ERSETZT

VORSPEISE

Trüffelpasta

Linguine in Parmesansauce
und frischem schwarzen Wintertrüffel

24,90

DAVOR, DABEI, DANACH

Aufgeschlagen französische Fassbutter mit Maldon Rauchsalflocken und dunklem Wurzelbaguette

12,90

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

HAUPTGÄNGE

Ratatouille-Ravioli mit Charolais Ziegenkäse

Ravioli mit Auberginen Tomatenfüllung an mediterranem Gemüsesugo mit Paprika und Zucchini
darauf Späne von gereiftem Ziegenkäse

26,90

Gebratenes Rotbarschfilet unter der Limonen-Ingwerkruste

auf rahmigem Wirsinggemüse mit Kumquat-Kartoffelchen und den ersten grünen Erbsen der Saison

32,90

MENÜ

Portionsgrößen dem Menü angepasst

Zweierlei von der Tomate mit gebackenen Short Rib Ravioli

Hausgemachte Short Rib Ravioli auf Tomatensockel angegossen mit weißem Tomatenschaum
*** 15,90

Seeteufel und 2erlei von der Petersilie

Seeteufel im Parmaschinken Mantel auf cremigem Petersilienwurzelpüree mit
halbgetrockneten Kirschtomaten und Petersilienöl
*** 21,90

Kotelette vom Hirschrücken

an Portwein-Kirschlack, Cannellini-Bohnen mit Chorizo Chips, grünem Spargel und Kartoffelcroutons
*** 35,90

Fourme d'Ambert

Alte französische Edelschimmelsorte aus der Auvergne mit Portwein Zwetschgen
Petersiliensorbet, schwarzer Walnuss und Gemüsechips
*** 17,90

Frischkäse Waldbeere und Pistazie

Frischkäsetörtchen an Waldfrüchtekompott mit Pistazieneiscreme und frischen Pistazien aus Bronte
15,90

5 GÄNGE 98,00 /PERSON

WEINREISE 5 GÄNGE 45,00/PERSON