

SAISONALES

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

VORSPEISE

Spargelcremesuppe

mit gebratenen Spargelchips, Petersilien Öl und Croutons

12,90

DAVOR, DABEI, DANACH

Dattel-Curry-Frischkäse mit Avocado-Öl und lauwarmem Fladenbrot

12,90

HAUPTGÄNGE

Erbsen Gransole mit Spargel

Erbsenravioli mit 3-erlei von der Erbse, gebratenem Spargel und Ziegenfrischkäsecreme

28,90

Lammfilet mit Portwein-Zwetschgenlack und Pistazien aus Bronte

an tomatiertem Polenta Riegel mit mediterranem Gemüse und sautierten Mairübchen

38,90

Steinbutt Spargel und Erbsen

Frisches Steinbutt Filet mit gegrilltem weißem Spargel jungen Erbsen und in
Steinpilzbutter geschwenkten neuen Kartoffelchen

39,50

MENÜ

Portionsgrößen dem Menü angepasst

Saku Lachs

Japanischer Zuschnitt ganz leicht gebeizt an Radieschen-Vinaigrette mit süßem Senf und Ponzu, grüner Erbsencreme und Brotknusper

18,50

Cappelletti Ratatouille Ziegenkäse und Macadamianuss

mit Aubergine und Tomate gefüllte Ravioli auf mediterranem Ratatouille-Gemüse mit Ziegenfrischkäse und Macadamianüssen

16,50

Spanischer Hirschrücken mit Portweinlack

auf gegrilltem Spargel, einer Creme aus geröstetem Blumenkohl und Kräuter-Gnocchi

39,90

Raclette vom Morbier

Französischer Rohmilchkäse mit der charakteristischen Ascheschicht leicht gebläht auf Butterbrioche mit rotem Feigen-Zwiebel-Konfit und Piemonteser Haselnüssen

16,50

Erdbeeren und Sahne 2.0

Panna Cotta auf Erdbeerragout mit hausgemachter Erdbeerrahmeisreme versteckt unter einer Zabaione-Haube

15,90

5 GÄNGE 99,00 /PERSON

WEINREISE 5 GÄNGE 45,00/PERSON