

# 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