

SAISONALES

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

VORSPEISE

Ragout Fin vom baskischen Rebhuhn

mit weißem Spargel, frischen Champignons und gratiniert mit Heumilchkäse
an lauwarmem Butterbrioche

17,90

DAVOR, DABEI, DANACH

Pfifferlings-Frischkäse mit Frühlingslauch, Avocado-Öl und lauwarmem Fladenbrot

12,90

HAUPTGÄNGE

Polenta, Erbsen, Spargel und Piemonteser Haselnüsse

Safranpolenta an Erbsen-Gravy mit frischen Erbsen, grünem Spargel, Edamame Bohnenkernen
und Piemonteser Haselnusssplittern

27,90

Atlantik Steinbutt an gegrilltem weißem Spargel

mit frischen Erbsen und in Steinpilzbutter geschwenkten neuen Kartoffeln

39,90

Pasta Bärlauch, Spargel und Garnelen

Linguine mit Bärlauch Pesto, zweierlei Spargel und gebratenen Garnelen

28,90

MENÜ

Portionsgrößen dem Menü angepasst

Spargel und Vinaigrette

Pochierter weißer Spargel an einer Vinaigrette von Ei, Senf und Schnittlauch mit gebratenen Gambas und Bärlauch Pesto

17,90

Steinbutt an in Salzeibutter geschmelzten Ratatouille-Cappelletti

marinierten Kirschtomaten und Senfkaviar

21,90

Kalbsrücken, Pilze und wilder Spargel

Kalbsrücken Medaillon an frischen Pfifferlingen, Mini-Kräutersaitlingen, wildem Spargel und frischen Krokettten an leichtem Rahm-Sößchen von Spargel und weißem Port

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

Gebrannte Limonentarte

mit Dulce de Leche, Lemon Curd, frischen Beeren und Joghurt Beereneiscreme

15,90

5 GÄNGE 104,00 /PERSON

WEINREISE 5 GÄNGE 45,00/PERSON