

UNSERE KLASSIKER

AUSSER BEI DEN DESSERTS BLEIBEN DIE GRUNDZUTATEN MEIST DIE GLEICHEN

BEILAGEN UND ZUBEREITUNG VAREIEREN JE NACH JAHRESZEIT

SUPPE

Pfifferlingsschaumsüppchen

an gebratenem grünem Spargel, gebackenen Waldpilz-Trüffelsticks
und Salsa Romesco

16,90

VORSPEISEN

Duett vom Ziegenkäse

Ziegenkäsepraline im gerösteten Kürbiskernmantel an Blutampfer Salat mit marinierter Roten Beete
und eine Nocke Ziegenkäseeiscreme auf karamellisierter spanischer Piel de Sapo Melone

19,90

Maultäschle, Pfifferlinge und Australischer Wintertrüffel

Hausgemachte Kalbfleischmaultäschle an lauwarmem Kartoffelsalat mit geröstetem Zwiebelknusper,
einem Löffele Bratensaft frischen Pfifferlingen und Australischem Wintertrüffel

22,90

Als Hauptgang ***ohne Trüffel*** 28,90

Mit 3g Australischem Wintertrüffel +15,00

HAUPTGÄNGE

Ochsenbacken

Sanft geschmorte Ochsenbacken mit Portwein-Perlzwiebeln,
glacierten Vanille-Möhren und cremigem Kartoffelpüree mit Panko-Zwiebel-Knusper 32,50

Pyrenäen Lamm und Artischocke

Geschmorte Lammschulter auf Tomaten-Pilz-Sugo mit confierten Artischockenherzen,
grünem Spargel und knusprigen Kartoffelcroutons 36,90

DESSERT

Ananas Süßer Basilikum und Schokolade

Carpaccio von der geblähten Ananas mit Honig-Basilikum-Pesto, Ananas Gel
und Splittern von Luft-Schokolade an cremigem Schokoladensorbet 16,50

Crème-Brûlée und Beeren

Hausgemachte Crème Brûlée mit einem Hauch Orange und Lavendel an frischen Beeren,
Orangestaub und Cassis Sorbet 16,50