

SAISONALES

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

APERÖ-EMPFEHLUNG

Hpnotiq-Pineapple-Breeze

5cl Hpnotiq auf Eis aufgegossen mit Ananassaft

(der Hpnotiq ist ein französischer Likör auf Wodka-Basis mit tropischen Früchten und einem Schuss Cognac)

14,50

DAVOR, DABEI, DANACH

Oliven-Schafskäse-Dip mit hausgemachtem Basilikum Öl, Kalamata-Oliven und lauwarmem Fladenbrot

12,90

HAUPTGÄNGE

Seeteufel im Parmaschinken Mantel

auf Fregola Sarda mit Wurzelgemüse, Tomaten-Gemüse-Sugo

mit Sugar Snaps und Salicornia

(Fregola Sarda sind kleine Nudelkügelchen aus Hartweizengries)

36,90

Pfifferlings-Gnocchi

Frische Gnocchi mit Pfifferlings-Füllung, frischen Pfifferlingen, grünem Spargel,

jugen Erbsen und Limonen Schaum

29,50

MENÜ

Portionsgrößen dem Menü angepasst

Saku Lachs

Ganz leicht gebeizt nach japanischem Zuschnitt an geschmorten Radieschen und Knusperlinsen
angegossen mit einem erfrischenden Sud aus Apfel, Gurke und Kiwi 19,90

Steinpilz Tortelloni, Tomate und Bresaola

Frische Steinpilz Tortelloni in Steinpilzbutter geschmelzt auf gebratener Costoluto Tomate mit
Luftgetrocknetem italienischen Rinderschinken und Pesto von gerösteten Haselnüssen und Zitronenbasilikum 17,90

Kanadischer Hummer

Confierter Hummerschwanz auf Pfifferlings-Risotto aus gereiften Carnaroli Reis von Acquerello
mit gebratenem grünem Spargel, frischen Pfifferlingen und Limonen Schaum 45,00

Blue Stilton und Zwetschge

Edelschimmelkäse aus England mit Pflaumenmus, geschmelzten Zwetschgen,
Sorbet von Birne, Limette und Basilikum an Salzteigcrackern 16,50

Butterbrioche, Topfen und 3erlei von der Erdbeere

Luftige Topfennocke an karamellisiertem Butterbrioche mit frischen Erdbeeren,
erfrischendem Erdbeersorbet und hausgemachter Erdbeersauce mit kaltgepresstem Olivenöl 16,50

5 GÄNGE 105,00 /PERSON

WEINREISE 5 GÄNGE 45,00/PERSON