

# SAISONALES

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

## APERITIF EMPFEHLUNG

### ***Hpnotiq-Mystic-Mango***

5cl Hpnotiq-Liquor auf Eis, aufgegossen mit Thomas Henry Mystic Mango

(Hpnotiqu<sub>2</sub> ist ein französischer Likör auf Vodka-Basis mit tropischen Früchten und einem Hauch Cognac)

0,1 l 13,90

## DAVOR, DABEI, DANACH

Kirschpaprikacreme mit Taggiasca-Oliven-Tapenade, grünem Olivenöl und lauwarmem Fladenbrot

12,90

## HAUPTGÄNGE

### ***Erbsen-Risotto aus gereiften Carnaroli Reis von Acquerello***

mit gerösteten Artischockenherzen, zweierlei Spargel und frischen Erbsen

29,80

### ***Scholle, Rhabarber und Spargel***

Gebratenes Schollenfilet auf gegrilltem weißem Spargel mit gepickeltem Rhabarbergemüse

Kartoffel Mousseline und Erbsen-Beurre-Blanc

36,90



# MENÜ

Portionsgrößen dem Menü angepasst

## ***Geflämmtes Carpaccio von der Jakobsmuschel***

mit Sobrasadacreme, gerösteten Artischockenherzen und einer Vinaigrette mit Gurke und Kiwi

19,50

\*\*\*

## ***Hausgemachte Ochsenchwanzravioli***

an Hummerschaum, mit Olivenölemulsion und Blutampfer-Kresse

18,90

\*\*\*

## ***Kaninchenrückenfilet im Parmaschinken Mantel***

auf Erbsenrisotto aus gereiftem Carnaroli Reis von Acquerello mit jungen Erbsen, Grünem Spargel und Erbsen-Beurre-Blanc

36,50

\*\*\*

## ***Fourmé-Creme Osterei***

Französische Blauschimmelcreme in Ostereiform an gerösteter Rote Bete mit Kumquat Kompott und schwarzen Walnüssen

16,50

\*\*\*

## ***Eierlikör, Rhabarber, Vanille und Erdbeeren***

Hausgemachte Eierliköreiscreme an Rhabarberragout im Vanille-Creme-Nest mit Aronia-Staub Lemon-Curd und frischen Erdbeeren

16,90

**5 GÄNGE** 102,00 /PERSON

**WEINREISE 5 GÄNGE** 45,00/PERSON

