

SAISONALES

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

APERITIF EMPFEHLUNG

Tribute meets Yuzu

5cl Le Tribute GIN aufgegossen mit Goldberg Yuzu Tonic

0,25 l | 15,90

DAVOR, DABEI, DANACH

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

12,90

HAUPTGÄNGE

Schottisches Label Rouge Lachsfilet

an Lachsforellen-Kaviar-Beurre-Blanc mit Kartoffelpüree, gebratenem grünem Spargel und
Nordseekrabben-Radieschen-Topping

37,50

Frische Spargelravioli

in leichter Spargelcreme mit zweierlei gebratenem Spargel, gepickelten bunten Kirschtomaten,
Mozzarellaperlen und Bärlauchpesto

28,50

MENÜ

Portionsgrößen dem Menü angepasst

White Tiger Garnelen

an gegrilltem weißem Spargel mit Hummerschaum, Olivenölemulsion und Tomatenflocken 19,50

Frische Spargelravioli

an leichter Spargelcreme mit zweierlei gebratenem Spargel und Bärlauchpesto 17,50

Lammrücken unter der Chorizo-Kürbiskernkruste

auf Erbsenrisotto aus gereiftem Carnaroli Reis von Acquerello mit jungen Erbsen und grünem Spargel 36,50

Fourmé-Creme

Französische Blauschimmelcreme an gerösteter Rote Bete mit
Kumquat Kompott und schwarzen Walnüssen 16,50

Beeren-Topfenwölkchen

Erfrischendes Cassis Sorbet auf hausgemachter Beerengrütze mit Vanille,
Topfenschaum und Aronia-Staub 16,90

5 GÄNGE 99,00 /PERSON

WEINREISE 5 GÄNGE 45,00/PERSON