

SAISONALES

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

APERITIF EMPFEHLUNG

CHAMPAGNE

Veuve Pelletier

BRUT ROSÉ

Chardonnay, Pinot Noir Pinot Meunier

0,1 18,00

DAVOR, DABEI, DANACH

Lauwarmes Fladenbrot an Basilikum-Frischkäse und halbgetrockneten Tomaten

12,90

HAUPTGÄNGE

St. Pierre Filet in einem Sud aus Safran Wermut und Kräutern pochiert

mit Fenchel, geschmolzenen Kirschtomaten und Drillingen an gratinierten Greenshell Muscheln
mit Sobrasada-Haselnusskruste

34,90

Polenta, Parmesan und mediterranes Gemüse

Gebackener Polentariegel an Parmesanschaum, kurz geschmortem mediterrane Gemüse,
Broccolini und knackigen Zuckerschoten

26,90

Alle Weine enthalten Sulfite. Eine Liste der Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite der Getränkekarte

MENÜ

Tarte von der Kirschtomate mit gebratenen Gambas

Olivenölemulsion, gerösteten Pinienkernen und Knusperbasilikum 18,90

Label Rouge Lachsrose

Rose von hausgebeizten Schottischem Label Rouge Lachs auf Gurken Joghurt Panna Cotta mit Rösti Riegelchen und Dill-Senf-Schaum 19,90

Heidschnucken Rücken an zweierlei vom Kohlrabi

in Butter gebratenen Kohlrabi Herzen und Mousseline von geröstetem Kohlrabi mit Kohlröschen Granatapfelperlen und gebackenen Waldpilzgnocchi 39,90

„Käsebrot“ in Love

Geröstetes Roggenbrot Herz mit Frischkäse, hauchdünnen frischen Radieschen, italienischen Wintertrüffel und Mimolette Flocken 19,90

Himbeere mal drei oder vier :-)

Ein Herz aus dunkler Schokolade und hausgemachtem Himbeerparfait, Petit Four von Himbeere, Biskuit und Bayrischer Creme und Himbeeren in verschiedenen Texturen 18,90

5 Gänge 115 /Person

Weinreise 5 Gänge 50,00/Person