

SAISONALES

APERITIFEMPFEHLUNG

Volée Sprizz

5 cl Volée auf Eis

Aufgegossen mit Rosé Secco

(gibt es auch alkoholfrei)

0,2 13,50

DAVOR, DABEI, DANACH

Tomaten-Schafskäse-Dip mit eingelegten Oliven, halbgetrockneten Tomaten
und lauwarmem Fladenbrot

(auch zum teilen)

12,90

HAUPTGÄNGE

Steinpilzravioli

In leichtem Steinpilzrahm mit frischen Zuckerschoten und 36 Monate gereiftem Parmesankäse

29,90

Kabeljau Pfifferlinge und Salicornia

Kabeljaufilet an weißer Polenta mit Meeresspargel und frischen Pfifferlingen

33,50

MENÜ

Portionsgrößen dem Menü angepasst und alle Gänge sind auch einzeln wählbar

Aal und Melone

Geflammtem Räucheraal auf Carpaccio von der Wassermelone mit weißer Tomaten-Espuma
Salicornia und marinierten Nektarinen

18,50

Steinpilzravioli

In leichtem Steinpilzrahm mit frischen Zuckerschoten und gereiften Parmesankäse

19,90

**

Barbarie Entenbrust an Cassis Lack

Mit getrüffelem Kartoffelpüree, grünem Spargel, frischen Pfifferlingen
und Granatapfelperlen

36,50

Fourmé d'Ambert

Französischer Edelschimmelkäse aus der Auvergne an Portweinkirschen, Salzmandeln
und einem Sorbet aus nativen Olivenöl

16,90

Karamellisierte Limonentarte

Mit frischen Blaubeeren an hausgemachtem Ananascoulis und Crème Brûlée Eiscrème

15,90

5 GÄNGE 99,00 /PERSON

WEINREISE 5 GÄNGE 45,00/PERSON