

SAISONALES

VORSPEISE

Parmesanpasta

Linguine in cremiger Parmesan-Soße
mit 36 Monate gereiften Parmesanspänen

14,90

... als Parmesan-Trüffel-Pasta zusätzlich mit Sommertrüffelspänen

18,90

DAVOR, DABEI, DANACH

Lauwarmes Fladenbrot an Dip von gerösteter Paprika und Sonnenblumenkernen
mit marinierten Kichererbsen und Oliven

(auch zum teilen)

12,90

HAUPTGÄNGE

Steinpilzravioli

In leichtem Steinpilzrahm mit frischen Zuckerschoten und halbgetrockneten Tomaten

28,50

Zander und Steckrübe

Gebratenes Zanderfilet mit frischen Pfifferlingen, lauwarmem Salicornia-Topping und Steckrübenpüree

29,50

MENÜ

Portionsgrößen dem Menü angepasst und alle Gänge sind auch einzeln wählbar

Zweierlei vom Hummer

Hummer Gyoza auf lauwarmem Meeresspargelsalat mit Ziegenfrischkäse-Topping
aufgegossen mit Hummerschaumsüppchen 19,90

Foie Gras und Bohnen

Gebratene Foie Gras auf geschmelzten Bohnenkernen mit Kaffeeöl, gebeiztem Eigelb und frischer Gartenkresse 22,50

**

Barbarie Entenbrust an Cassis Lack

an gebackenem Kartoffelriegel mit frischen Pfifferlingen gebratenen Rosenkohlblättern und Granatapfelperlen 36,50

Geflämmter Morbier Feigen und Trüffel

mit Trüffelhonig geflämmter Morbier auf geröstetem Brioche mit leicht getrüffelten Portweifeigen
und kandierten Kürbiskernen (Morbier ist der französische Kuhmilchkäse mit der markanten Ascheschicht in der Mitte) 14,90

Zweierlei von der Crema Catalana

Karamellisiertes Crema Catalana Törtchen und hausgemachte Crema Catalana Eiscreme
an eingemachten Kumquats mit frischer Zitronenmelisse 15,90

5 GÄNGE 99,00 /PERSON

WEINREISE 5 GÄNGE 45,00/PERSON