

Menü | menu

Getrübte Blumenkohl Cremesuppe gerösteter Pancetta Kräuter-Öl <i>Truffled cauliflower cream soup roasted Pancetta herb oil</i>			12.50
oder or			
Rote Bete Tatar gelbe Bete Orange Veta - vegan - <i>Beetroot tartare yellow beetroot orange Veta - vegan -</i>			15.00
♦ ♦ ♦			
Gebratenes Filet vom Heilbutt Safran Risotto Orangen Fenchel eingelegte Kumquat Riesling Schaum <i>Fried fillet of halibut saffron risotto orange fennel pickled kumquat Riesling foam</i>			34.00
oder or			
Gebratener Hirschrücken - medium - Demi Glace 3erlei Kürbis - Püree mariniert geröstet - <i>Roasted saddle of venison - medium - demi-glace 3 kinds of pumpkin - puree pickled roasted -</i>			34.00
♦ ♦ ♦			
Kefir Eiscreme Zartbitter Ganache Blutorange Gewürz Crumble <i>Kefir ice cream dark chocolate ganache blood orange spiced crumble</i>			12.50
2 Gang Menü	2 course menu		45.00
3 Gang Menü	3 course menu		56.00
♦ ♦ ♦			
Austern - Irische Oysri Nr. 2 - marinierte Schalotten Zitrone Kräuter Baguette <i>Oysters - Irish Oysri No. 2 - marinated shallots lemon herb baguette</i>	3 Stk. ½ Dutzend		14.00 24.00
Winterlicher Salat - geschmorter Chicorée Frisée Radicchio - Orangendressing eingelegte Rosinen karamellisierte Nüsse Ziegenfrischkäse <i>Winter salad - braised chicory frisée, radicchio - orange dressing pickled raisins caramelised nuts soft goat's cheese</i>			18.50
Rinder Tatar 150 g gebeiztes Eigelb Pommes Julienne Trüffel Mayonnaise <i>Beef tartare 150 g cured egg yolk Julienne fries truffle mayonnaise</i>			22.50
Linguine Vongole Venus- & Miesmuscheln Wurzelgemüse Weißwein Estragon <i>Linguine Vongole Venus clams & mussels root vegetables white wine tarragon</i>			26.00
Geschmorter Spitzkohl schwarzer Knoblauch weißes Cannellini Bohnenpüree Petersilien Pesto Miso <i>Braised pointed cabbage black garlic white Cannellini bean purée parsley pesto miso</i>			26.00
Gegrilltes Rinderfilet Pommes Anna zweierlei Bohne - Prinzessbohnen & getrübte Püree - Schalotten Jus <i>Grilled beef fillet 200 g - Pommes Anna two types of beans - Needle beans & truffled mousse - - shallot jus</i>	200 g		38.00
Französische Käsevariation karamellisierte Nüsse Feigen Senf <i>French Cheese variation caramelised nuts fig mustard</i>			14.00
♦ ♦ ♦			