

Menü | menu

Getrübefelte Blumenkohl Cremesuppe gerösteter Pancetta Kräuter-Öl		12.50
<i>Truffled cauliflower cream soup roasted Pancetta herb oil</i>		
oder / or		
Rote Bete Tatar gelbe Bete Orange Veta - vegan -		15.00
<i>Beetroot tartare yellow beetroot orange Veta - vegan -</i>		
◆◆◆		
Gebratenes Filet vom Skrei - Winter Kabeljau von den Lofoten - Safran Risotto Orangen Fenchel eingelegte Kumquat Riesling Schaum		34.00
<i>Fried fillet of skrei - Winter cod from islands - saffron risotto orange fennel pickled kumquat Riesling foam</i>		
oder / or		
Gebratener Hirschrücken - medium - Demi Glace 3erlei Kürbis - Püree mariniert geröstet -		34.00
<i>Roasted saddle of venison - medium - demi-glace 3 kinds of pumpkin - puree pickled roasted -</i>		
◆◆◆		
Kürbis Sorbet Curry Korallen Hippe Kürbis Ragout Zitronenschaum Kakao Crumble - vegan -		12.50
<i>Pumpkin sorbet curry coral wafers pumpkin ragout lemon foam cocoa crumble - vegan -</i>		
	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	3 Stk. ½ Dutzend	14.00 24.00
<i>Oysters - Irish Oysri No. 2 - marinated shallots lemon herb baguette</i>		
Rucola Salat & Antipasti marinierte Waldpilze getrocknete Tomaten Oliven Artischocken Crème Pinienkerne		19.00
<i>Rocket salad & Antipasti</i> <i>marinated wild mushrooms dried vine tomatoes olives artichoke cream pine nuts</i>		
Rinder Tatar 150 g gebeiztes Eigelb Pommes Julienne Trüffel Mayonnaise		22.50
<i>Beef tartare 150 g cured egg yolk Julienne fries truffle mayonnaise</i>		
Linguine Vongole Venus- & Miesmuscheln Wurzelgemüse Weißwein Estragon		26.00
<i>Linguine Vongole Venus clams & mussels root vegetables white wine tarragon</i>		
Geschmorter Spitzkohl schwarzer Knoblauch weißes Cannellini Bohnenpüree Petersilien Pesto Miso		26.00
<i>Braised pointed cabbage black garlic white Cannellini bean purée parsley pesto miso</i>		
Gegrilltes Rinderfilet	200 g	
Pommes Anna zweierlei Bohne - Prinzessbohnen & getrübefeltes Püree - Schalotten Jus		38.00
<i>Grilled beef fillet 200 g - Pommes Anna two types of beans - Needle beans & truffled mousse - - shallot jus</i>		
Französische Käsevariation karamellierte Nüsse Feigen Senf		14.00
<i>French Cheese variation caramelised nuts fig mustard</i>		
◆◆◆		