

# kleine Tafel

Pfifferlingcrèmesuppe mit Sauerrahmschaum	6,50
Ceviche vom Kabeljau mit Tiger Milk, Limette & Süßkartoffel	12,00
Thunfisch Tataki mit Gurke, Fenchel, Crème Fraiche & Blutorange	11,50
Gebratene Baby Artischocken mit marinierter Cantaloupe Melone, Rettichrosen, grünem Pfeffer, Pfifferlingen & Atsina Kresse	10,00
Salat Nicoise „Tafelsilber Style“, Salatspitzen zwischen roh mariniertem Thunfisch mit Oliven, Tomaten, Gurke, Kartoffel, roten Zwiebeln, grünen Bohnen, Ei & Joghurtcrème	9,00
Vorspeisen-Degustations-Flight (4er-Variation)	16,50

# Große Tafel

Hausgemachte Cannelloni mit Ricotta gefüllt, feinem mediterranem Gemüse, Tomatengel, Basilikum Pinienkernen & Parmesanschaum	16,00
Sous vide gegarter Label Rouge Lachs mit Couscous, Erbsen, Karottencrème Rübchen, Radieschen & grünem Apfel	25,00
Sommerliche Kalbsroulade mit Karotte, Kartoffeln, Brokkoli & Affilla Kresse	23,50
Surf & Turf vom Rinderfilet (130gr) & Yellowfin Thunfisch mit Polenta Tomatenchutney, Rosmarinsponge, Rotweingel & Basilikum	29,50
Wiener Kalbsschnitzel mit lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat, Cranberries Radieschen, Zitrone, Sardellen, Kapern & Gartenkresse	24,00
Geflügel & Kalbszunge in würziger Velouté mit gebratenem Kalbsmedaillon Rosenseitlingen, Pfifferlingen, feinem Gemüse, Blätterteig, Kapern & Zitrone	23,00

