

Menü

Vegetarisch

Rote Rüben Falafel
auf Humus mit Wasabi & Ingwer Tahini
14.00



Karfiol Panna Cotta
mit geröstetem Karfiol, Yuba
& Buchweizen Cracker
14.90



Pilz-Parmesan Ravioli
mit Salbei, Babyspinat & Mandeln
18.90



Menü

Beef Tatar
mit Wachtelei, Kartoffelstroh
& Kapern-Mayonnaise 18.50

o d e r

Thunfisch Tagliata
mit Mango-Koriander Relish,
roter Zwiebel & Sesamhippe 18.50



Gänseleber Terrine
mit Schokolade, Selleriesalat, Apfel &
Walnussbrioche 18.50

o d e r

Gegrillte Garnelen
mit Süßkartoffel, Curry-Ingwer Sauce
& Kokos Crunch 18.50



Mit Süßholz lackierter
Wolfsbarsch
auf Sellerie-Haselnuss Risotto, Zucker-
schoten & Sauce Bouillabaisse 32.00

o d e r

Rosa Rinderfilet
auf Pastinakengratin, grünem Spargel,
Oxtailjus & Estragonschaum 32.00

Dessert

Variation aus dunkler &
weißer Schokolade
mit Granatapfel & Kiwisorbet 10.50

o d e r

Reblochon de Savoie
mit Portwein-Quitte, Früchtebrot
& Walnusspesto 10.50



Menü

3-Gänge 65.-

4-Gänge 75.-



Vegetarisches Menü

3-Gänge 49.-

4-Gänge 59.-

Kuvert 3.50 p.P.

Preise in Euro inkl. USt