

HAUPTGANG

Gebratener Loup de Mer mit Fregola Sarda, Saubohnen und Champagner-Beurre-blanc	44
Cordon bleu vom Kalbsrücken mit eingelegten Cranberrys und Rahmgurkensalat	32
Rosa gebratener Rostbraten (220 gr.) mit geschabten Spätzle, Zwiebeljus und Beilagensalat	34
Rosa gebratenes Rinderfilet (250 gr.) / Ladies cut (180 gr.) mit Gänseleber, Kartoffelpüree, glasierten Perlwiebeln und Trüffeljus	46 / 42
Geschmorte Kalbsbäckle mit Bramata, gegrilltem Lauch und Kräuterseitlingen	34
Glasierte Auberginen-Ravioli mit jungem Spinat, Kräuterseitlingen und Safranschaum	24
Cremige Mafaldine mit jungem Spinat, gebratenen Garnelen, Trüffelbutter und gehobeltem Parmesan	28

Für zwei Personen > am Tisch tranchiert

Rosa gebratenes Kalbskotelett (600 gr.) mit Fregola Sarda und Trüffeljus / Ca 45 min. Zubereitungszeit	48 pro Person
Rosa gebratenes Tomahawk (1.150 gr.) vom Irischen John Stone Black Angus Rind mit Caesar Salad, Kräuterbutter und Pommes frites / Ca 45 min. Zubereitungszeit	86 pro Person

SALATE

Baby-Leaf-Salat	14
mit gerösteten Sonnenblumenkernen, Brunnenkresse-Emulsion mit Balsamico-Vinaigrette	
Wahlweise veredelt mit:	
Karamellisierter Ziegenfrischkäse (2 Stück)	6
Gepickelter Hokkaido-Kürbis	4
Glasierter vegetarische Gyoza (4 Stück)	6
Gebeizter Färöer Lachs	7
Gebratene Garnelen (4 Stück)	12
Gebratene halbe Imperial-Wachtel	7
Caesar Salad	15
mit gehobeltem Parmesan, Croûtons und feinem Schnittlauchöl	

Suppen

Maronenschaumsuppe	11
mit Kracherle	
Steinchampignon-Schaumsuppe	11
mit feinem Schnittlauchöl	

Vorspeisen

Tatar von der Avocado	16
mit Schmortomaten, Poveraden und Pesto-Vinaigrette	
Sanft gebeizter Färöer Lachs	26
mit kleinem Gemüse, Bergamotte und Dashi	
Marinierter Blauflossen-Thunfisch	28
mit wildem Brokkoli, gepufftem Amaranth und Lauchsud	
Vitello Tonnato	24
mit Kapern, Wildkräutern und Brotchips	
Tatar vom Rinderfilet	25
mit Eigelbcrème, gehobelter Gänseleber und Pinienkern-Vinaigrette	

Desserts

Affogato	6
Espresso mit Vanille-Rahmeis und karamellisierten Pinienkernen	
Crème brûlée	12
mit Marillen-Kompott und Vanille-Rahmeis	
Tartelette	14
mit Cheesecake-Crème, Heidelbeerjus und Pekannuss	
Zartbitter-Schokoladenfondant	14
mit eingelegten Sauerkirschen, Butterstreuseln und Basilikum	

UNSERE EVENTS

