

Erste Frühlingsvorboten



Unser Aperitif des Monats

„Pampelle Spritz“

Rote Grapefruit | Prosecco | Soda
10,00 (auch gerne alkoholfrei)

Unsere Wein- Empfehlung

2022 URSPRUNG

Pfalz,
Weingut Markus Schneider
Rotwein - Cuvée
Merlot, Cabernet
Sauvignon,
Portugieser
36,00

Die Menue - Empfehlung

Lachs - Tatar „Tokyo Style“

Soja | Ingwer | Sesam |
Wasabi | Wakame

18,50

Coq au Vin Rouge vom Perlhuhn
mit Pommes Aligot & wildem Broccoli

35,00

Schokoladen - Olivenöl - Mousse
mit geeister Champagner - Zabaione & Beeren

11,50

Menuepreis p.P.: 62,00

Unser Überraschungs - Menue

Sie möchten sich einfach mal von uns überraschen lassen,
und sich ganz und gar in unsere kulinarischen Hände begeben?

Dann lassen Sie sich auf einen Streifzug durch unsere Küche entführen
und wählen ein Überraschungsmenue in Miniatur.

5 Gang Ü - Menue 59,00 | 7 Gang Ü - Menue 72,00

Das Team vom



wünscht Ihnen einen guten Appetit



Speisenkarte „Frühlingsvorboten“

... vorab ...

<i>Rote Bete mit Burrata, Pesto, Pinienkernen, Himbeere & Granatapfel</i>	18,50
<i>Oktopus - Salsiccia- Gröst'l mit mariniertem Fenchel & getrockneten Tomaten</i>	19,00
<i>Carpaccio vom Bresaola mit Rucola Caponata & Parmesanchips</i>	18,00
<i>Gefüllte Avocado mit Berglinsensalat, zweierlei Humus & Papadam</i>	17,00

... zwischendrin ...

<i>Französische Zwiebelsuppe mit Estragon & Gruyere</i>	10,50
<i>Pikante Asia - Fischsuppe mit Curry, Kokos & gebackener Garnele</i>	13,50
<i>Unsere Tagessuppe (bitte fragen Sie unser Serviceteam)</i>	9,50

... zur Hauptsache ...

<i>„Zweierlei vom Duroc Schwein“: Filet und knuspriger Schweinebauch (24 h Niedrigtemperatur gegart) auf einem Ponzu - Sud, Spitzkohl, Pilze & Süßkartoffel</i>	36,00
<i>Rücken vom Simmentaler Alpenrind auf Waldpilz - Risotto mit wildem Broccoli, Ofentomate und feinem Steinpilzschaum</i>	38,50
<i>Lachsfilet mit Bärlauchkruste auf lauwarmem Auberginen - Tomaten - Kompott mit Kapern & Pommes Aligot</i>	36,50
<i>Wolfsbarschfilet auf Linguini mit Zuckerschoten & feinem Krustentierschaum</i>	37,50
<i>Steak vom weißen Atlantik - Heilbutt auf Orangen - Ingwerbutter mit Pak Choi, Zuckerschoten und wildem Reis</i>	38,50

... zur Hauptsache vegetarisch ...

<i>„Veggi of the Day“ (bitte fragen Sie unser Serviceteam)</i>	22,00
<i>Fiocci - gefüllte Nudelsäckchen mit Rotweibirne, Treviso, Gorgonzola & Walnuss</i>	23,00
<i>Cremiges Waldpilz - Risotto mit wildem Broccoli, Ofentomaten & Steinpilzschaum</i>	24,50

... danach ...

<i>Warmes Apfel - Haselnuss Crumble mit Vanilleeis</i>	10,50
<i>Weißer Schokoladen - Panna Cotta mit Himbeere & Granatapfel</i>	10,50
<i>Passionsfrucht Crème brûlée mit kleinem Exotensalat & Sorbet</i>	13,00
<i>Französische Käseauswahl mit Feigensenf, Trauben & Hinkels Früchtebrot</i>	13,50