

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 oft he Day“ (bitte fragen Sie unser Serviceteam)</i>	22,00
<i>Fiocci - gefüllte Nudelsäckchen mit Rotweinbirne, 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