

VORSPEISEN

Kartoffel-Lauchsuppe / Lardo /
gebackene Wildgarnelen / Wildkräutermus

16 €

Baby Leaf Salat / Himbeervinaigrette / geröstete Haselnüsse / Strazziatellakäse

14 €

Kalbskopfcarpaccio / Kürbiskernmarinade / Rote Bete Gelee / Pumpernickelsandwich / Trüffel Panna Cotta

22 €

Spargel gefüllte Nudeltaschen / Safranbutter /
Mortadella / Tomatenkompott

24 €



HAUPTGERICHTE

Vegan:

Bunter Stangenspargel / Olivenschmelze / Aprikosen / Paprika Quinoa

26 €

Steinbuttfilet / Krustentierveloutè / Sandmöhren im Currysud / Kartoffelwaffel

42 €

Lammhüftsteak / geschmolzener Gorgonzola / geräuchertes Selleriepüree / gebackener Frühlingslauch / Fenchelpolenta



TAGESMENÜ

```
Unser Vitello Tonnato
                           24 €
Tomatenessenz / Ricottaravioli /
 Topinambur / Rosmarinchips
                                     16 €
Oktopus vom Grill / Zwetschgenchutney /
 Fenchelpolenta
                                          22 €
Kalbsrückensteak / geröstete Shiitake Pilze /
 Spargelcassoulet / Datteln /
 Kartoffelbaumkuchen
Weißes Schokoladenparfait / Chiliaprikosen /
Minzgranita
  oder
Käsesortiment
                               16 €
```

3 Gänge 67 € 5 Gänge 88 €



VEGETARISCHES MENÜ

Tomaten-Aprikosenkompott / Bio Ziegenfrischkäse / Dinkelgranola 18 €

Currymöhren / geröstete Shiitakepilze / Dattel - Kartoffelstampf 26 €

Crème Brûlée / frische Erdbeeren / Kokos oder

Käsesortiment 16 €

3 Gänge 52 €