

VORSPEISEN

Klare Tomatensuppe, Nudelbonbons,
Orangenöl, Thymian 9 €

Eine Schüssel Salat,
Honig-Senfdressing, Mandarinen,
geröstete Haselnüsse, Parmesanmousse 12 €

Büffelmozzarella-Perlen,
eingelegter Kürbis, Pumpernickel,
Kernöl-Balsamicocreame 14 €

Roh mariniertes Lachs,
Ponzu, Orangenöl,
gehobelte Radieschen,
weißes Bohnenpüree 15 €

Warmer Meeresfrüchtesalat, Wakame,
Fenchelschaum, schwarze Grissini 16 €

Linguini Nudeln, unser Roastbeefschinken,
Kürbiskerne, Strauchtomaten,
wilder Brokkoli, Büffelparmesan 12 €

HAUPTGERICHTE

Vegan:

Cima di Rapa (Wilder Brokkoli),
Grünkern, Pfefferkirschen,
knusprige Steinpilze 19 €

Filet von der Gelbflossenmakrele,
Würzbutter, Risotto Nero,
Safranlauch 24 €

Lachstranche in Krustentierfond pochiert,
Topinambour, Drillinge, Fenchelsaat 26 €

Mediterranes Wildragout, Vanillerosenkohl,
Steinpilzgratin 25 €

Kalbsentrecote vom Grill, Sherryjus,
karamellierte Steckrübe,
Polenta, Coppa 26 €

Lammkarree, Kräutermantel,
bunte Möhren, Macadamiapüree 28 €

DESSERT & KÄSE

Wintertee-Panna Cotta, Quittenkompott 9 €

Erdbeersorbet im Riesling-Winzersekt 8 €

Bio-Ziegenfrischkäse,
Salzzitronenmarmelade,
Dörrobstkonfit, Röstbrot 8 €

Einen Happes für Mama . . . (AUSSCHLIESSLICH FÜR KINDER)

Nudeln, Kalbsbolognese

2 Maultaschen in Brühe 8 €

Kartoffelbrei + Kalbsschnitzel
Backfisch . . . je

1 Kugel Eiscreme

... spendieren wir, wenn Du aufgegessen hast!

TAGESMENÜ

Mozzarella di Buffala im Brickteig,
Grünkernsalat, Basilikumpesto 12 €

Maronen-Apfelsuppe, Jakobsmuschel,
Meerrettich 9 €

Caramelli - Nudeln,
Tomaten-Kapernragout, Sardellenfilets 14 €

Geschmorte Rinderschaukel, Amarettinijus,
Steinpilzgratin, Rosenkohl 25 €

Sticky toffe chocolate pudding,
Malagaeiscreme 9 €

3 Gänge 39 €

5 Gänge 58 €

VEGETARISCHES MENÜ

Eingelegter Kürbis,
Mandarinen, Heckengäulinsen in Balsamico 12 €

Geschmolzener Taleggiokäse, Dörrobstchutney,
bunte Möhren,
Heckengäulinsen 19 €

Topfen-Mandelstrudel,
Tonkabohnenzabaglione 9 €

3 Gänge 39 €