

Vorspeisen

Pulled Beef

Mirabellen Chutney | karamellisierte Zwiebeln | Brioche 24

Medaillon vom Seeteufel

Teriyakilack | confierte Sternfrucht | Cashew 21

Feige & Ziege

Feige | Ziegenkäse | Apfelessig | Portweingel 19

Onsen-Ei

Selleriecreme | Sommertrüffel | Balsamico 16

Salat Niçoise

Sashimi vom Thunfisch | grüne Bohnen | Ei |
gepickelte Zwiebeln | Kartoffeln in Salzkruste

17 | 27

Hauptgänge

Gebratenes Entrecote

Kalbjus | geräucherte Aubergine | Kartoffel-Pavé 40

Gebratenes Wolfsbarschfilet

Beurre Blanc | Burrata | Tomaten | Olivenerde | Zitronen-Polenta 39

Sous Vide gegarte Perlhuhn Brust

Zweierlei Artischocke | wilder Brokkoli | Couscous 35

Tagesfang – fangfrisch von kleinen Fischerbooten

Saisonales Gemüse | Kartoffelmousseline 32

Hausgemachte Pfifferlings Tortellini

geröstete Pinienkerne | geschmorte Kirschtomaten | fermentierter Knoblauch 29

Dessert

Karamellisierte weiße Schokolade

Brombeere | Joghurteis | Zitronenmelisse 16

Lauwarmer Kirsch-Crumble

Madagaskar-Vanilleeis 12,50

Crème brûlée 10

Fragen Sie nach unseren hausgemachten Eis- und Sorbet Sorten.

