

Vorspeisen

Aprikosen Carpaccio
Vanille | Burrata | Kräutersalat
19 €

Pluma vom Iberico
Charentais-Melone | Tomate | Portobello | Belugalinsen
21,50 €

Rindertatar
Schnittlauchcreme | Eigelb | Brotchip
24 €

Kalbstafelspitz Sous vide
Thunfisch Sashimi | Thunfischsauce | Apfel | Kapern
24 €

Hauptgänge

Bardierter Seeteufel
Bouillabaisse | Açai | Lardo | Zucchini | Pilze
51 €

Handgemachte Pfifferlings-Tortellini
Thymian | Tomate | Pinienkerne
31 €

Perlhuhnbrust
Zitronenthymiansauce | junges Gemüse | Engelshaar
44 €

Irisches Rinderflanksteak
Kalbsjus | Sandkarotte | Kartoffel-Millefeuille
44 €

Dessert

Dekonstruierter Kalter Hund
Creme Anglaise | Schokolade | Butterkeks
16 €

Pistazienmousse
Seidentofu | Kirsche | Karamell
16 €

Passionsfrucht Crème brûlée
Tonkabohne | Erdbeere
15 €

Käseauswahl
Chutney | Früchtebrot
16 €

Individuelles Genussmenü

Stellen Sie sich Ihr persönliches Menü ganz nach Ihrem Geschmack zusammen.
Wählen Sie 2, 3 oder 4 Gänge und erhalten Sie 10% auf den Gesamtpreis Ihrer Menüauswahl.
Bitte beachten Sie: Der Hauptgang kann pro Menü nur einmal gewählt werden.

Weinbegleitung

Gerne empfehlen wir Ihnen zu jedem Gang einen korrespondierenden Wein.
Preis pro Glas (je 0,1l) 11 €

Bitte fragen Sie uns nach der Speisekarte mit der Auflistung der Allergene.

