

## Gruß aus der Küche

### Vorspeisen & Suppe

#### Thunfisch

Tatar | Gurke | Wasabi | Avocado 19,50

#### Kalb

Carpaccio | Wachtelei | Babyleaf 19,50

#### Kokos und Curry

Schaumsuppe | gebratene Garnelen | Wan Tan | Pak Choi 14,50

#### Sellerie

Cremesuppe | Trüffel | Hirschschinken 15,50

### Vegetarisches Gericht

#### Tomate

Gefüllt und Gratinierte Tomate | Ratatouille |  
Bandnudel | Pestoschaum 26,50

### Fischgerichte

#### Saibling

Blau | Wurzelsud | Kartoffelpürree  
Wurzelgemüse 35,50

#### Buttermakrele

Filet gebraten | Pestoschaum | Artischoke  
Kartoffel- Tomatengemüse 34,50

# Fleischgerichte

## Kalb

Rückensteak gebraten   Pfeffer – Champignon Rahmsauce	
Bandnudeln   Wilder Brokkoli	38,50

## Angusrind

Lende gebraten   Rotweinschalotten-Jus	
Pastinake   Bohne	44,00

## Ente

Gebratene Brust und geschmorte Keule   Kohlrabi	
Serviettenknödel	38,00

# Dessert

## Mango und Bergamotte

Mangoragout   Sorbet von der Bergamotte	
Vanillecreme   Baiser   Basilikum  Verjus	15,50

## Lebkuchen und Macadamianuss

Lebkuchenmousse   geröstetes Macadamianusseis	
Macadamianusscreme   marinierte Mandarinen   Glühweinsud	15,50

# Salate

Bunte Salatkomposition mit:

- Croûtons und Körnern	10,50
- 5 Hausgemachte Gemüsefrühlingsrollen	21,50
- Gebratene Maishähnchenbrust	24,50
- Lende vom Angusrind mit Portweinjus	26,50
- Seawater Garnelen in Aromaten gebraten 6 Stück	27,50

Beilagensalat	7,50
---------------	------

Da wir eine Kreuzkontamination in der Küche nicht ausschließen können, erklären wir, dass jedes Gericht Spuren von Eiern, Milchprodukten, Krebstieren, Gluten, Nüssen, Soja, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Lupinen, Weichtieren und Sulfit enthalten kann.

Wenn Sie von Allergien betroffen sind, beraten wir Sie gerne individuell und sachgerecht

Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen Allergenen Zutaten.