

## 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 | Kartoffelpüree  
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

## Joghurt und Safran

Joghurtmousse | Safran-Cremeis  
Thai-Basilikumöl | Buttermilch-Kalamansissud | Himbeeren 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 Sulfid 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.