

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

Joghurt und Safran

Joghurtmousse Safran-Cremeis	
Thai-Basilikumöl Buttermilch-Kalamansisud 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 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.