

Vorspeise



Schaumsuppe von Pfifferlingen und weißer Schokolade / Karotten- Espuma 7,90€

Carpaccio vom Pulpo mit Riesengarnele
Vinaigrette von Zitrusfrüchten und schwarzem Knoblauch / Thai Basilikum / Avocado 15,90€

Salat Caprese
Büffel Mozzarella / Fleischtomate / Kräuter Emulsion / Basilikum-Limettensorbet 13,90€

Hauptgang

Perlhuhn im Brickteig gebacken 17,90€
Caesar Salat / Parmesan / Chorizo / Pfifferlinge

Filet vom Seeteufel an Safranschaum 25,90€
Spitzkohl / Kokos- Reiscreme / Mango- Pfefferragout / Flusskrebse (als Zwischengericht) 17,90€

Geschmorte Kalbsbäckchen mit karamellisierten Zwetschgen 26,90€
Pastinaken- Kartoffelcreme / Pfifferlinge / Kohlrabi

Rehrücken im Tramezzini Mantel 32,90€
Getrüffeltes Jus / Karotten- Ingwer Risotto / Brombeere / Silberzwiebeln / Buchenpilze

Vegetarisch

Aubergine gefüllt mit Feta und Tomaten auf / Süßkartoffel Wedges / Kräuterquark 15,90€

Cous cous Bratling auf mediterranem Gemüse / Tomaten- Oliven- Sugo 14,90€

Dessert

Panna Cotta von der Pistazie 9,00€
Marinierte Beeren / Joghurt / Calamansi Gel / Waldfruchtsorbet

Sorbet Variation / Fruchtragout 7,50€

Kleine Auswahl von Hausgemachten Pralinen (4 stk.) 5,50€

Käsevariation „Korkenzieher“ / Trauben / Feigensenf 11,90€