

DAVOR

ZIEGENKÄSECREME IM APFEL
MIT THYMIANCRUMBLE & BALSAMICO | 11,9

CAESAR SALAD
ROH MARINIERTER THUNFISCH & BOQUERONES AN KOPFSALAT | 12,5

POKE BOWL VOM GEBEIZTEN LACHS
MIT GURKEN, INGWER, MANGO, KORIANDER, CHILI & JOGHURT | 12,5

BEEF TATAR VOM DEUTSCHEN JUNGBULLEN
AN GEWÜRZKETCHUP MIT WACHTELEI & GEMÜSECHIPS | 12,9

DAZWISCHEN

TOSKANISCHE TOMATENSUPPE SUPPE
MIT KRÄUTERSCHMAND & TALEGGIO TOAST | 8,9

FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE
MIT KNOBLAUCHBROT & GRUYÈRE | 9,8

KARTOFFEL & MÖHREN UNTEREINANDER
MIT SCHWARZEM TRÜFFEL, WACHTELEI, SCHINKENCHIPS & PARMESANSCHAUM | 16,9

DABEI

DOSENRAVIOLI GEFÜLLT MIT SCHWARZEM TRÜFFEL
IN WEISSWEINSOSSE AUF JUNGEM SPINAT & SAUTIERTEN WALDPILZEN | 19,8

AUF DER HAUT GEBRATENER KABELJAU
AN GNOCCHI MIT GEGRILTEM OKTOPUS & PILZEN IM PAPRIKASUD | 21,9

FANG DES TAGES
AUF SAFRANRISOTTO MIT WILDEM BROCCOLI
FISCH & PREIS ENTNEHMEN SIE DER TAFEL

STIELKOTLETT VOM KALB
MIT RÜBSTILMUS & VARIATION VON KAROTTEN AN EINGELEGTEN SENFKÖRNERN | 26,9

WILDSCHWEINRÜCKEN
AN ZITRONENPOLENTA & OLIVEN MIT KARAMELISIERTEM CHICOREE | 23,5

FILET VOM DEUTSCHEN JUNGBULLEN (250G)
AN BUNTEN KARTOFFELN & WINTERLICHEM GEMÜSE | 32,9

DA GEHT ALLES

ÜBERRASCHUNGSMENÜ
GENIEßEN SIE EINE REISE DURCH UNSERE SPEISEKARTE
AUSGEWÄHLT VOM CHEF PERSÖNLICH
5-GÄNGE MENÜ | 59 - P.P.
DAS MENÜ WIRD NUR TISCHWEISE SERVIERT

DANACH

TAGESSORBET | 3,7

MOCCATÖRTCHEN MIT KAROTTEN, KARDAMON, WALNÜSSEN & VANILLE | 9,8

CREME BRÛLÉE | 5,8

KLEINE KÄSEVARIATION
AUSWAHL VON ROHMILCHKÄSE MIT FEIGENSENF & QUITTE | 10,9

PASTA & RISOTTO WIRD MIT PARMESAN SERVIERT
EXTRA PORTION BROT WIRD MIT 1,9 BERECHNET
ALLE PREISE SIND IN € UND MIT MWST.