

**Klein:**

¼ Krustenbrot vom Grimminger   zweierlei Aufstriche	3,90
Pfeffer-Parisiene vom Grimminger   Hummus	5,90
Oliven   Kräuter   Salzzitrone	4,50
Toskanischer Brotsalat   Datteltomaten   Aubergine   Rucola   Parmesan	7,50
Orientalische Fleischbällchen   Tomaten-Whiskey-Salsa   Dukkah	7,90

**Kalt:**

Lauwarmer Langherino Käse   Sweet Dumpling Kürbis   Babyleafsalat   Chili-Mandeln	13,90
Ceviche von Wildfang-Garnelen   Süßkartoffel   Avocado   Tomate   rote Zwiebel   Koriander	15,90
Carpaccio vom Oktopus   Topinambur   Tomaten-Vinaigrette   Rosinen   Petersilie	15,50
Barolo Bresaola   Trüffel-Pecorino   Walnüsse   Babyleafsalat	16,90

**Warme Vorspeise:**

Raschiera Fonduta   Blattspinat   schwarzer Piemont Trüffel   Onsen-Ei	16,50
Maronen-Birnen-Suppe   Zimt-Croutons	8,90

Bei Unverträglichkeiten oder Allergien fragen Sie bitte nach unserer Allergen-Karte

Alle Preise in Euro, inkl. Bedienungsgeld und 19% MwSt.

## **Warm:**

Frische Ravioli mit Steinpilzfüllung   braune Butter   schwarzer Piemont Trüffel   Haselnüsse	18,90
Risotto   Orange   Zuckerschoten   Shitake-Pilze   Five Spice	16,90
dazu krosses Filet von der Fjordforelle	26,90
Kabeljaufilet   Fregola Sarda   Artischocken   Tomaten   Kapern   Oliven	27,90
Pouardenbrust   weißes Bohnenpüree   Kardamom-Spinat   Datteln	23,90
Kalbsrücken <u>oder</u> Entrecote vom Simmentaler Weiderind	32,50
dazu Waldpilze im Pergament-Säckchen   Selleriepüree   schwarze Nüsse   Portweinjus	

## **Süß & Herzhaft:**

Nougat   Karamell   Erdnuss   Mandarinen-Sorbet	7,90
Blutorangen Creme Brulee   Karamell-Salzbutter-Eis	7,90
Zweierlei Sorbets	7,50
Käsevariation vom Brett   Chutney   Nussbrot	
4 Sorten	11,50
6 Sorten	15,50

Bei Unverträglichkeiten oder Allergien fragen Sie bitte nach unserer Allergen-Karte

Alle Preise in Euro, inkl. Bedienungsgeld und 19% MwSt.