

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:

Gerösteter Romanesco marinierter Schafskäse Nigela Granatapfel Salz-Zitrone Chili-Mandeln	13,90
Ceviche von Wildfang-Fjordforelle gelbe Bete Grapefruit gepickelte Gurke rote Zwiebel Kresse	15,90
Geräucherter, schwarzer Heilbutt Rote Linda Kartoffel getrocknete Tomaten Oliven Kräuter-Olivenöl	15,50
Carpaccio in Barolo gereift Trüffel-Pecorino Pioppino-Pilze Babymangold	16,90

Warme Vorspeise:

Raschiera Fonduta Blattspinat schwarzer Piemont Trüffel Onsen-Ei	17,50
Rote Bete-Apfelsuppe Ricotta-Wasabi-Nocken	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 Rote Bete-Füllung braune Butter schwarzer Piemont Trüffel Babyspinat Pinienkerne	18,90
Risotto Orange Kürbis mit lauwarmen Toma-Käse Dattel-Chutney	18,90
mit confierter Barberie Entenbrust	24,90
Skreifilet Ravioli mit Kartoffel-Füllung Artischocken Oliven Paprika-Reduktion	27,90
Pure's Fischsuppe Safran Gemüsejulienne Sauce Rouille Pfeffer-Parisienne	25,90
Entrecote vom Simmentaler Weiderind & Ochsenchwanz-Praline	34,50
dazu Pastinakenpüree Kräuterseitlinge im Tempurateig Portweinjus	

Süß & Herzhaft:

Nougat-Karamell-Delice Erdnuss Mandarinen-Sorbet	7,90
Cannolo Siciliano Pistazien-Mascarponecreme Persimon Sauerrahm-Orangen-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.