

Vorneweg:

Gelbe Beete Suppe gebeizter Lachs Radieschen Brot-Schwarzkümmel-Crumble	8,90
Pure's Mezze gegrillte Artischocken Hummus Labneh Rouge Oliven in Kräutermarinade Pita	13,90
Burrata mit Orangenfüllung geschmorter Trevisano Feigen-Chutney Walnüsse	14,90
Tataki vom Leinenfang-Thunfisch schwarze Kichererbsencreme Mango-Relish rote Zwiebel Koriander Dukkah	16,90
Geräucherte Seeforelle Ringelbeete gepickelte Gurke Apfel-Pumpnickel-Granité	16,90
Tatar vom Werdenfelser Weiderind pochiertes Wachtelei Trüffel-Pecorino	17,90

Zwischendurch:

Ravioli mit Topinambur-Füllung Steinpilz-Petersilien-Pesto Haselnüsse	13,90 / 17,90
Risotto Marina di Chioggia Kürbis Calvados-Apfel Belper Knolle	15,90 / 19,90

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

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

Hauptsächlich:

Schwarzer Heilbutt Pürre von Roter Emmalie Kartoffel Spitzkraut Ananas Purple Curry Schaum	27,90
Meerbarbenfilet Ravioli mit Kaviarfüllung herbstliches Gemüse Bouillabaise Fond	28,90
Fasanenbrust Risotto Marina di Chioggia Kürbis Calvados-Apfel Belper Knolle	26,90
Langsam geschmorte Lammstelze Cumin-Jus Kartoffel-Artischocken-Cassoulet Karotten Paprika-Relish	27,90
Lende vom Werdenfelser Kalb Herbsttrompeten Kräuterseitlinge Selleriepüree Rote Zwiebel-Portwein-Jus	29,90

Hinterher:

Heumilch Panna Cotta Preiselbeer-Sorbet Karotten-Bisquit-Crumble	9,50
Haselnuss Parfait Traubenragout Ganache von Original Beans Schokolade Meringue	9,50
Zwetschgen-Mandel-Frangipane Sauerrahm-Agrumi-Eis	9,50
Zweierlei Sorbets	7,50
Dreierlei Macarons	4,80
Käsevariation vom Brett Chutney Brot 4 Sorten / 6 Sorten	11,50 / 15,50

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

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