

Vorneweg:

Kalte Tomaten-Aprikosen-Suppe Ziegenkäsecreme Zitronen-Thymian	8,90
Hummus von weissen Bohnen Artischocken in Kräutermarinade Focaccia	10,90
Gefüllte Zucchini-Blüte Büffelmilch-Ricotta Pinienkerne Bulgur-Salat Melone Minze	15,90
Ceviche von Wildfang Garnelen Avocado Babymais Maracuja rote Zwiebel Koriander	17,90
Marinierte rosa Kalbslende Limonen-Seitlinge Aprikose Haselnuss-Creme Pimpernell	17,90

Zwischendurch:

Ravioli mit Mozzarella-Orangen-Füllung Pachino Tomaten schwarze Oliven Basilikum-Öl	14,90 / 18,90
Tagliatelle al Limone grüner Spargel Schalotten Vervene-Schaum	15,90
mit Jakobsmuschel Saltim Bocca	23,90

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

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

Hauptsächlich:

Goldforellen-Filet Holunderblüten Beurre Blanc Kohlrabi-Apfel-Püree bunter Mangold	28,90
Doradenfilet Vongole Verace Fregola Sarda Salicornes Fenchel Amalfi-Zitronenöl	31,90
Flanksteak Balsamico-Jus Auberginen-Creme Ratatouille Oliven-Crunch	27,90
Perlhuhnbrust Sommertrüffel Weiße Portwein-Jus Pfifferlinge Kartoffel-Gnocchi Perlzwiebeln	29,90

Hinterher:

Schoko-Tartlet Sauerkirsch-Curd Kirschen Pistazien-Eis	10,50
Ricotta-Frischkäse-Creme Canolo-Crunch Kalamansi-Sorbet	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.