

Vorneweg:

Kürbis-Orangen-Suppe Garnele Avocadocreame Kakao Chili	9,50
Artischockencreme Salz-Zitrone Salat von Belugalinsen Rote Beete-Walnuss-Brot	12,90
Marinierter Schafskäse Topinambur Zweierlei piemontesische Haselnüsse Zitrone Kresse	16,90
Confierte Eismeer-Forelle Beete Ingwer Feldsalat Crème Fraiche	17,90
Jakobsmuschel Ceviche Fenchel Persimon Granatapfel rote Zwiebel Kerbel	18,90
Rehpflanzerl Rotkohl Apfel Dattel-Labneh Nuss-Crunch Wildkräuter	17,90

Zwischendurch:

		als Hauptgang
Ravioli mit Mangold-Parmesan-Füllung Nussbutter Quitte Pinienkerne	16,90	/ 20,90
Risotto schwarzer Trüffel Spinat Kräuterseitlinge	18,90	/ 24,90

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

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

Hauptsächlich:

Leinenfang Yellow Fin Thunfisch schwarze Bohnen Pak Choi Lardo-Schnee Krustentier-Schaum	32,90
Seeteufel Pistazienkruste Fregola Sarda Fenchel Sultaninen Safran	29,90
Perlhuhnbrust schwarzer Alba Trüffel Selleriepüree Wirsing Madeira-Jus	28,90
Rinderlende Teriyaki Kumquat-Relish Süßkartoffel glaciierter Spitzkohl Szechuan-Pfeffer	32,90
Zweierlei vom Lamm Berberitzen-Haselnuss-Kruste Kichererbsencreme Cime di Rapa Harissa-Jus	29,90

Hinterher:

Helles Nougat Mousse Blutorange Schoko-Erde	10,50
Mandel-Zimt-Parfait Kap-Stachelbeere Mandel-Financiers	10,50
Zweierlei Sorbets	7,50
Dreierlei Macarons	4,80
Käsevariation vom Maitre Affineur Waltmann (Erlangen) Chutney Brot 4 Sorten / 6 Sorten	12,50 / 17,50

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

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