

Vorneweg:

Wildkräutersuppe Praline von der Ochsenbacke Meerrettichschaum	9,50
Marinierter Schafskäse Tabouleh Rote Beete-Walnuss-Brot	12,90
Burrata Gelbe Beete Tatar Rhabarber Wildkräuter Buchweizen	16,90
Gelbflossenmakrelen Tataki Rettich schwarze Reiscrème Gurkentatar Dill Buttermilch-Dashi	18,90
Gebeizter Schwertfisch Colatura di Alici Fenchel Orange Salicornes Panko-Petersilien-Crunch	19,90
Tatar vom Werdenfelser Kalb grüner Spargel gebeiztes Ei Estragon	19,90

Zwischendurch:

		als Hauptgang
Ravioli mit Bärlauch-Ricotta-Füllung gepickelte Pilze Babymangold Haselnüsse	17,90	/ 21,90
Risotto von Amalfi Zitronen grüner Spargel Zucchini-Blüte Basilikum-Öl	18,90	/ 22,90

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

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

Hauptsächlich:

Oktopus & Moscardini Artischocke Oliven Edamame Krustentier-Bisque	32,90
Wildfang Zander Spargel gebackenes Eigelb Rhabarberfond Zitronenverbene	31,90
Langsam geschmorte Lammkeule getrocknete Aprikose Linsen-Dal Miso Topinambur Büffelmilch-Labneh	31,90
Segreto vom Iberico Bellota Chorizo lila Kartoffelrösti Romanesco Rauchmandel	32,90
Niedertemperatur gegartes Short Rib vom Rind Whiskey-Honig-Lack Billesberger Ofenbabies Kartoffeln Pimientos del Padron	29,90

Hinterher:

Amalfi Zitronen Creme Brulee Rhabarber Himbeer-Ingwer-Sorbet	11,50
Bananensplit Reloaded Schokolade Banane Vanille Mandel	11,50
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.