

Vorneweg:

Kalte Fenchel-Ananas-Suppe Kurkuma Eismeer-Shrimps Minz-Öl	9,50
Büffelmilch-Ricotta Salat von bunten Tomaten & Wassermelone Tomaten-Kräuterfond Mandeln Pane Carasau	16,90
Geflämmte Bachforelle Staudensellerie mexikanische Minigurke Stachelbeere Oxalis Kresse	17,90
Gegrillter Oktopus Zucchini Caponata Pinienkerne Sultaninen Salz-Zitrone	19,90
Pulled Pork-Spitzkohl Gyoza Auberginen-Confit Teriyaki-Sud schwarzer Sesam Cashew	17,90

Zwischendurch:

		als Hauptgang
Frische Strozzapreti gelbe San Marzano Tomaten Stracchino Topinambur Basilikum	16,90	/ 20,90
Risotto frische Pfifferlinge piemontesische Haselnüsse Wildkräuter Preiselbeeren	18,90	/ 23,90

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

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

Hauptsächlich:

Saiblingsfilet Holunderblüten Beurre Blanc Kohlrabi-Apfel-Püree Mangold	31,90
Saltim Bocca vom Seeteufel & geräuchertem Heilbutt Peperonata confierte Billesberger Kartoffeln Safran Fumé	33,90
Tagliata vom Roastbeef Baharat Bulgur Ur-Karotte Aprikose Joghurt-Tahina-Chilidip	32,90
Reh Praline Risotto frische Pfifferlinge piemontesische Haselnüsse Wildkräuter Preiselbeeren	29,90
Perlhuhnbrust Steinpilze-Farce Kräuterseitlinge Selleriepüree Frühlingszwiebeln Lauch-Öl Madeirajus	31,90

Hinterher:

Schwarzwälder Kirsch Reloaded Schokolade Kirschen Kirschwasser Vanille	11,50
Cremeaux von weißer Original Beans Schokolade & Joghurt zweierlei Pfirsich Sesam-Crumble	11,50
Zweierlei Sorbets	7,50
Dreierlei Macarons	4,80
Käsevariation vom Brett 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.