

Vorneweg:

Suppe von gelben San Marzano Tomaten & Honigmelone Buntbarsch Tataki Gel von Marx Gin Azul Zitronenmelisse	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
Ravioli mit Steinpilzfüllung Nussbutter Babyspinat piemontesische Haselnüsse Trüffel-Pecorino	18,90	/ 22,90
Risotto Artischocken Tomaten Oliven-Crunch geschmolzene Burrata Tomatenschaum	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:

Leinenfang Thunfisch Ponzu Karotten-Ingwer-Creme Edamame grüne Bohnen Cashewkerne	33,90
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
Filet & Nacken vom Iberico Bellota Schwein Kartoffel-Lauch-Mousseline Pflaumen Tropea Zwiebel Marsala-Jus	31,90
Perlhuhnbrust Steinpilze-Farce Kräuterseitlinge Selleriepüree Frühlingszwiebeln Lauch-Öl Madeirajus	31,90

Hinterher:

Schwarzwälder Kirsch Reloaded Schokolade Kirschen Kirschwasser Vanille	11,50
Mango Mousse Matcha-Crumble Passionsfrucht schwarzes Sesam-Honig-Eis	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.