

Vorspeise

Salat von Wurzelgemüse Avocado, Limette, Koriander und Ponzu		12,90 €
hausgemachte Pasta mit pochiertem Eigelb italienischer Guanciale und Pecorino		12,90 €
kleine Consommé von Edelfischen mit Safran		18,90 €
Hirschkalbsbratwurst Mole Poblano, Grünkohl, Graupen und Maronen		14,90 €
Brust und Keule vom Rebhuhn Sauce Riche, grüner Pfeffer und Rhabarber		19,90 €
Kalbsleber rosa gebraten Balsamicozwiebeln und Honig-Karottenpüree	Vorspeise	14,90 €
	Hauptgang	23,90 €

Hauptgerichte

vegetarische Quesadillas auf Bohnenpüree, Koriander und Tomate		24,90 €
Wiener Schnitzel vom Kalb auf Kartoffel-Gurkensalat, Preiselbeere und Zitrone	kleine Portion	19,90 € 25,90 €
Filet vom Skrei in Nussbittersauce Bohnenkerne, Speck und Butterpüree		32,90 €
geschmorte Kalbshaxe Chicoree, grünes Erbsenpüree und hausgemachte Gnocchi		31,90 €

Dessert

Mousse von blonder Schokolade mit Zitrusfruchtsalat		9,90 €
Crème brûlée		6,90 €
Taleggio mit Birne		9,90 €

Menü

*gebratene Entenleber
mit Portweinjus, Apfel und Brioche*

*Rotbarbe mit Lardo di collonata
Graupen und Petersiliensauce*

*rosa gebratenes Roastbeef
mit Gemüse, Selleriepüree und Café de Paris*

*Mousse von blonder Schokolade
mit Zitrusfruchtsalat*

- *4 Gänge Menü mit Weinbegleitung 115,00€*
- *ohne Weinbegleitung 79,00 €*

Valentinsmenü

*Mousse von Krustentier mit Blutorange
Schwarzwurzel und Erbsenkresse*

*Consommé double vom heimischen Reh
Crêpes von Wurzelgemüse*

*rosa gebratener Rücken vom Lamm im Kräuterbrot
Blumenkohl in Textuten, karamellierte Lammjus und Zitrone*

*Schaum vom Schokolade
eingelegter Holunder und Rumgranité*

- 4 Gänge Menü 78,00 €
- 3 Gänge Menü 66,00 €

Valentinsmenü (vegetarisch)

*Salat von Wurzelgemüse
Avocado, Limette, Korinander und Ponzu*

*Consommé von Topinambur
mit Wintertrüffel*

*gebackene Rote Bete mit 13 jährigem Balsamessig
Kresse und zweierlei nussiges Püree*

*Schaum vom Schokolade
eingelegter Holunder und Rumgranité*

- 4 Gänge Menü 69,00 €
- 3 Gänge Menü 62,00 €