Appetizer

	€
Brot	3,00
Brot & Olivenöl-Spuma I Meersalz	5,50
Bunte Beete I Pumpernickel I Frischkäse	7,00
3erlei Waldpilzcreme I gepickled I Kaviar	9,00
Markknochen Bruschetta I Frühlingslauch I Brot	12,00

Vorspeise

Tagessuppe	11,00
Caesar Salat- Hähnchen I Garnelen Lettuce I Grana Padano I Croutons I Schnittlauch	15,00 I +5,00 I +9,00
Artischocke & Kale Dreierlei von Artischocke I Zitronenconfit I Chillipaprika I Croutons	16,00
Saganaki Hirtenkäse I getrüffelter Honig I gerösteter Sesam I Trüffel	18,00
Auberginen Crème Brûlée mixed pickles I Sauerteigchip	15,00
Stracciatella & Tomatenconfit Geräuchertes Paprikaöl I Sauereteigbrot	16,50
Favahummus eingelegte Karotten I Leinsamenchip	15,00
Gebeiztes Rinderfilet Tramezzini I Petersilienemulsion I Eigelbcreme	23,00
Beef Tatar Pommes Anna I Trüffel I gebeiztes Ei	23,00
Gegrillter Oktopus Sojabutter I Crème Fraîche I Chimmichurri I Fondant-Kartoffeln	22,00 I 35,00

Hauptgang

	€
Braisierter Sellerie Kounoupidi I Gurke I Pink Grapefruit – vegan	26,50
Hausgemachte Tortellini Ziegenfrischkäse I kandierte Walnüsse I rote Beete	28,00
+ selbstgebeizter Lachs	34,00
Suflaki vom Freilandhuhn Gerösteter Auberginensalat I Wiesenkräuter I Naanbrot	28,50
Geschmorte Shortribs cremiges Kartoffelpüree I Knoblauch I Kräutersalat	28,50
Perlcouscous Konfierte Jumboshrimps I Hummerbisque I Ministrauchtomaten	29,00
Spinat-Fettucine Entenbolognese I Nussbutter I Kräuter I Parmesan	30,00
Fang des Tages Selleriepürree I Enokitaco I glace	33,50
Rinderfilet Hasselback- Kartoffel I Minigemüse I Sauce Bordelaise	39,00

Beilagen

cremiges Kartoffelpüree	7,50
Minigemüse	7,50
Sauce Bordelaise	10,00

Unser Servicepersonal händigt Ihnen gerne eine separate Allergen-Liste aus