

VORSPESSEN

TUNA TATAKI

Kokos | Wasabi | Gurke

24

THAI SPICY BEEF SALAD

Koriander | Chili | Kirsch-Tomaten

24

VORSPESSEN

KARFIOL TARTAR

Liebstöckel | Wachtelei

15

RICOTTA-SPINAT-RAVIOLO

Blattspinat | Geschmolzene Tomaten

18

HAUPTGÄNGE

Smoked Ribs

Röstzwiebel | Spicy Cucumber | Pickles

32

MAISHENDL-SUPRÊME

Karotte | Erbse | Sauce Demi Glace

34

FISCH DES TAGES

Feines aus hiesigen und internationalen Gewässern

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE

Mango-Passionsfrucht-Sorbet

17

MARA DES BOIS ERDBEEREN

Mascarpone | Tahiti-Vanilleeis

17

Gedeck 4,50

ENTREES

TUNA TATAKI

Coconut | Wasabi | Cucumber

24

THAI SPICY BEEF SALAD

Coriander | Chili | Tomatoes

24

ENTREES

CAULIFLOWER TARTAR

Lovage | Egg Yolk

15

RICOTTA SPINACH RAVIOLO

Leaf Spinach | Tomatoes

18

PLATS

SMOKED RIBS

Fried Onions | Spicy Cucumber | Pickles

32

CORN-FED CHICKEN SUPRÊME

Peas | Carrots | Sauce Demi Glace

34

CATCH OF THE DAY

we will inform you

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE

Mango Passionfruit Sorbet

17

MARA DE BOIS STRAWBERRIES

Tahiti Vanilla Ice Cream | Mascarpone

17

Außerhalb unserer Speisekarte
bieten wir tischweise unser

ÜBERRASCHUNGSMENÜ
IN 6 GÄNGEN an

Menüpreis 115,- p.P.
ab 5 Gäste und mehr obligat

*Wir verarbeiten äußerst frische und außergewöhnliche
Produkte von höchster Qualität,
daher können die Gerichte auf der Speisekarte abweichen.*