

ENTREES

Tuna Tataki

Gurke | Avocado | Buttermilch

29

Trüffel Tagliolini

Zucchini | Périgord-Trüffel-Sauce

17

Périgord-Trüffel per Gramm 7,-

EN PLUS

Jakobsmuscheln

Krustentier-Bisque | Stangensellerie

21

Enten-Praline

Dreierlei Lauch

15

PLATS

Iberico Kotelett

Fondant Kartoffel | Weisse Bohnencreme | Spitzpaprika

45

Knauer-Hendl

Champignon-Gemüse-Farce | Bimi | Sellerie-Creme | Sauce Demi Glace

42

Fisch des Tages

Feines aus hiesigen und internationalen Gewässern

DESSERTS

Caramel Crème brûlée

Madagaskar Vanille | Mango-Passionsfrucht-Sorbet

19

Spitzbuam-Riegel

Valrhona Schokolade | Himbeersorbet

18

Außerhalb unserer Speisekarte
bieten wir **tischweise** unser
ÜBERRASCHUNGSMENÜ
IN 5 GÄNGEN an

Menüpreis 106,- p.P.

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