

V O R S P E I S E N

THUNFISCH CARPACCIO

Yuzu-Ponzu | Melonen | Gurke

24

BEEF TARTAR

Gereifter Parmesan | Trüffel-Mayo | Zwiebel

24

V O R S P E I S E N

GERÄUCHERTES EIGELB

Fregola Sarda | Kren

18

EIERSCHWAMMERL À LA CRÈME

Brezenknödel

18

H A U P T G Ä N G E

RINDERFILET

Sellerie-Creme | Wilder Brokkoli

48

GETRÜFFELTE MAISHENDLBRUST

Thai Spargel | Erdäpfel-Püree

35

FISCH DES TAGES

Feines aus hiesigen und internationalen Gewässern

D E S S E R T S

CRÈME BRÛLÉE

Cassis-Sorbet

17

HIMBEER-MACARON-TÖRTCHEN

Vanille | Himbeeren

17

Gedeck 4,50

ENTREES

TUNA CARPACCIO

Yuzu Ponzu | Melons | Cucumber

24

BEEF TARTAR

Parmesan | Truffle Mayo | Onion

24

ENTREES

SMOKED EGG YOLK

Fregola Sarda | Horseradish

18

CHANTARELLES A LA CREME

Prezel Dumpling

18

PLATS

BEEF FILET

Celery Cream | Wild Broccoli

32

TRUFFELED CHICKEN BREAST

Thai Asparagus | Potato Puree

34

CATCH OF THE DAY

we will inform you

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE

Cassis Sorbet

17

RASPBERRY MACARON

Vanilla Raspberries

17

Cover 4,50

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.*