

Speisekarte

Vorspeisen

Cesar Salad/ Anchovi- Sardellendressing/ Parmesanhobel/ Kapern/ pink oniens/ Radieschen/ Brot

14,90 €

2 Stk. Jakobsmuschel / Onzen Ei / sautierter junger Blattspinat / getrüffeltes Espuma

17,90 €

Gebackener Schafskäse / Kicherbsensalat/ spicy/ Balsamico

14,90 €

Tatar vom Rind / Aioli/ Avocadosalat/ Brotchips

18,90 €

Suppe

Hühnerkraft/ Kokosmilch/ Curry/ Chili/ Ingwer

9,50 €

Hauptgang

“Boeuf Bourguignon“ / Black Angus / Grain Fed /

Kartoffelgratin / glasierte Bundmöhren

26,90 €

Cordon Bleu vom Landschwein / Pankomehl / Bergkäse / Pancetta

Braune Soße / Spitzkohl / Kartoffel- Pastinakenpüree

25,50 €

Gebratene Maispoularde / Jus / Strozzapreti/ Rinderfond/ Paprika/ getrocknete Tomaten/
Ruccola

24,50 €

Gebratene Skrei Loin / Safran Schaum / Rote Bete Risotto / Bimi

28,90 €

Vegetarisch

Gebackener Blumenkohl / Sesamsoße / Pastinaken-Kartoffelpüree / Granatapfel /
Pankobutter

19,80 €

Dessert

Kleine Topfenknödel / Vanillecreme / Karamell- Salzeis

11,80 €

Tartelette/Schokomousse / Crème/ Mango-Chilli Salat / Sorbet

12,90 €

Kleines Wochenmenü

Pulposalat/ „ceviche style“/ Limette/ Koriander/ Chili

Einzelpreis 15,90 €

Lammkarree/ rote Bete Risotto/ Broccoli

Einzelpreis 33,90 €

Potpourri aus unserer Patisserie

49,00 €