



Für Sie unser Menu du Chef:

Genuss in 2 Gängen

€ 38,5

Vorspeisen

Kalbstafelspitz
mit Wasabi Schaum und Apfel

€ 16,90

Gegrillte Wachtelbrust
mit Feldsalat, Trauben und Speck

€ 16,90

Tatar vom Weiderind
mit Onsen-Ei und Röstbrot-Chips

€ 18,50

Suppen

Hummerschaumsuppe
mit Blätterteigstange

€ 12,90

Essenz vom Iberico Schwein
mit Basilikumnocken

€ 12,90

Kürbiscremesuppe

€ 12,90



Hauptgänge

Duett von der Kalbsbacke und Filet
an Selleriestampf und Wirsing

€ 29,50

Hirschrücken unter der Haselnusskruste
mit Kartoffelrose, Maroni und Rosenkohl

€ 29,50

Hausgemachte Pasta
mit schwarzem Trüffel und Talleggio

€ 23,90

Cordon Bleu vom Kalbsrücken
mit Kartoffelgratin und Erbsen

€ 29,50

Geschmorte Lamm Haxe
mit Thymianpolenta und confierter Karotte

€ 27,50

Weißer Heilbutt
auf Carmague Reis-Risotto und gedämpften Chicorée

€ 29,50



Nachspeisen

Hausgemachtes Eis und Sorbet
Unser Servicepersonal informiert Sie gern über die Auswahl des Tages
je € 5,50

Crème Brûlée
mit Zwetschgeneis und Glühweinlack
€ 11,90

Valrhona Schokoladentörtchen
mit Gianduja Eis
€ 11,90

„Affogato al Caffè“
Vanilleeis mit Espresso
€ 8,50
