

AUSWAHLMENÜ

stellen Sie Sich Ihr individuelles 3 Gang Menü zusammen
45 Euro

Yellow-Fin-Thuna

halb roh gebraten, Sesam, Asia Gemüse, Miso-Mayo, Erdnussdip
16 Euro

Spargel Salat

gebratener Stangenspargel, gegrillte Jakobsmuscheln
Wachtelei und Sanddorn
16 Euro

Salzwiesenlamm

Lammhüfte mariniert, Sous Vide gegart,
Erbsen, gegrillte Datteln, Thymianjus, Limonen-Gnocchi
27 Euro

Filet vom Loup de mer

auf der Haut gebraten, Bärlauch-Graupen, Krustentierschaum
25 Euro

Bio Barbarie Entenbrust aus dem Elsass

rosa gebraten, Linsen Dal, Mango und Curryschaum
26 Euro

Geistreiches Sorbet

8 Euro

Sorbet Variation

8 Euro

VORSPEISEN

Dashi Fisch Suppe

Fischdumplings, Pilze, Gemüse

9 Euro

Gänseleber Paté

karamellierte Nüsse,
Quitten-Chutney, getoastete Brioche

20 Euro

HAUPTGÄNGE

Rinderfilet „Wenzini“

gebratene Gänseleber, Morcheln, Riesenschupfnudeln

36 Euro

Bärlauch-Kartoffelravioli

Ricotta, Kraut- und Rübengemüse, Pesto, Parmesan

18 Euro

DESSERT

Schokoflash

Dreierlei von der Valrhona Schokolade

10 Euro

Dessertvariation

10 Euro