

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

Feldsalat

gegrillter Ziegenkäse, frische Waldpilze (Bärenbrunner Mühle)
14 Euro

Blutwurst Kartoffelravioli

Champagner-Rahmsauerkraut, Rotkohlmarmelade
12 Euro

Hüfte vom Salzwiesenslamm

mariniert, Sous Vide gegart, Portweinjus,
Erbsenpüree, marokkanischer Minze, Limonen Gnocchi
27 Euro

Skrei - Eismeerkabeljau

auf der Haut gebraten, rotes Linsendal-Gemüse,
Mango, Iberico Schweinespeck, Aromen von rotem Curry
28 Euro

Bio Barbarie Entenbrust aus dem Elsass

rosa gebraten, Lavendelhonig, Rahmwirsing, Aprikose, Pinienkerne
26 Euro

Beschwipstes Mandarinen Sorbet

8 Euro

Sorbet Variation

8 Euro

VORSPEISEN

Dashi-Fisch-Suppe

Edelfische, Gemüse, Pilze

7 Euro

Feldsalat

Speck, Croutons

6 Euro

Gänseleber Paté

hausgemachte rustikale Paté, karamellisierte Nüsse

Quittenchutney, Brioche

20 Euro

HAUPTGÄNGE

Rinderfilet „Rossini“

gebratene Gänseleber, Périgord Trüffel, Sellerie-Püree

35 Euro

Kartoffel-Gemüseravioli

rotes Linsendal-Gemüse

18 Euro

DESSERT

Schokoflash

Dreierlei von der Valrhona Schokolade

10 Euro

Dessertvariation

10 Euro

Gries Savarin

flambiert, Blutorangen-Sorbet

10 Euro