

## **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

### **Wildkräutersalat**

gegrillter Ziegenkäse, frische Waldpilze  
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 Linsen-Dal-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

### **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 Linsen-Dal-Gemüse

18 Euro

## DESSERT

### **Schokoflash**

Dreierlei von der Valrhona Schokolade

10 Euro

### **Dessertvariation**

10 Euro

### **Gries Savarin**

Blutorangen-Sorbet

10 Euro