

## VORSPEISEN

### CARPACCIO

Steckrübe | Ponzu | Ingwer  
16,-

### SAIBLING

(gebeizt | Mulzerhof Schwandorf)  
Heidelbeeren | Ziegenmilch | Granny Smith  
16,-

### SALAT

Schwarzwurzel | Cranberry | Rettich  
7,-  
groß: 13,-

### GRÜNER SPARGEL

Miso | Eigelb | Yuzu  
14,-

## SUPPE

### PETERSILIENCREME

Ricotta | Crôtons  
9,-

## ZWISCHENGANG

### RICOTTA-BÄRLAUCH-MEZZELUNE

(selbstgemacht)  
Limone | Perlzwiebel | Birne  
15,-

### JAKOBSMUSCHELN

Zwiebel | Haferwurzel | schwarze Nuss  
22,-

### TAGLIATELLE

(selbstgemacht)  
Ziegenkäse | Feige | Spinat  
13,-

 = VEGAN  
 = VEGETARISCH

# HAUPTGERICHTE

## SCHWARZFEDERHUHNBRUST

(Freilandhaltung aus Frankreich)  
Purple Curry | Blumenkohl | Granatapfel  
27,-

## SHORT RIBS

(US - BLACK ANGUS)  
Brokkoli | Mandel | Perlwiebel | Gojibeere  
32,-

## ROTBARSCH

(Island)  
Lauch | Wachtelbohne | Kartoffel | Birne  
27,-

## WIENER SCHNITZEL

(aus dem Kalbsrücken)  
Petersilienkartoffeln | Zitrone | Preiselbeeren  
26,-

## TAGLIATELLE

(selbstgemacht)  
Ziegenkäse | Feige | Spinat  
19,-

## RICOTTA-BÄRLAUCH-MEZZELUNE

(selbstgemacht)  
Limone | Schalotte | Birne  
22,-

 = VEGETARISCH

# DESSERTS

## GETREIDE

Topinambur | Rhababer

12,-

## GRANNY SMITH

Buttermilch | Haselnuss | Dill

12,-

## HAUSGEMACHTES EIS / SORBET

je Kugel

3,-

### EIS:

Pistazie, Schokolade, Vanille, Mohn,  
Tonkabohne, goldene Milch

## SORBETS

Zitrone, Maracuja, Pfirsich,  
grüner Apfel, Birne

Bei Unverträglichkeiten oder Fragen zu Allergenen bzw. Zusatzstoffen,  
wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.