

VORSPEISEN

CARPACCIO VOM RINDERFILET

handgeklopft
Radieserl | Basilikum | Tropfpaprika | Kapern
19,-

LACHS

rote Beete | Meerrettich | Hanf
19,-

BLATTSALAT

Ziegenkäse | Granatapfel | Beete
12,-
groß: 19,-

GEFLÄMMTES

PARMESANMOUSSE

grüner Spargel | Yuzu | Perlzwiebel
16,-

SUPPE

BÄRLAUCHCREMESUPPE

körniger Frischkäse | Lauch
13,-

CURRY-ZITRONENGRAS

Kokosmilch | Karotte | Erdnuss
15,-

ZWISCHENGANG

BÄRLAUCH MEZZELUNE

(selbstgemacht)
schwarze Walnuss | Ricotta | Schmortomate
19,-

JAKOBSMUSCHELN

Bisque | Erbse | Salicorn
25,-

TAGLIATELLE

(selbstgemacht)
Gorgonzola | Spinat | Chicoree | Walnuss
15,-

TAGLIATELLE FRUTTI DI MARE

(selbstgemacht)
al nero di Seppia
Tomaten-Krustentier-Sugo | Pulpo |
Miesmuschel | Garnele
25,-

 = VEGAN

 = VEGETARISCH

HAUPTGERICHTE

PERLHUHNBRUST

Pfefferjus | Chicoree | Junglauch | Graupe
32,-

LOUP DE MER

Verjus Buerre Blanc | grüner Spargel | Safran | Risotto
38,-

WIENER SCHNITZEL

(aus dem Kalbsrücken)

Bratkartoffeln | Zitrone | Preiselbeeren
28,-

TAGLIATELLE

(selbstgemacht)

Gorgonzola | Spinat | Chicoree | Walnuss
25,-

BÄRLAUCH MEZZELUNE

(selbstgemacht)

schwarze Walnuss | Ricotta | Schmortomate
27,-

TAGLIATELLE FRUTTI DI MARE

(selbstgemacht)

al nero di Seppia

Tomaten-Krustentier-Sugo | Pulpo | Miesmuschel | Garnele
34,-

WAGYU ROASTBEEF

aus Chile, 6-7er Marmorierungsstufe

Karotte | Morchel | Kartoffel

45,-

 = VEGETARISCH

DESSERTS

KOKOS

Nougat | Ananas | Mango | Basilikum

13,-

RHABARBER

Himbeere | Sauerklee | Vanille

13,-

HAUSGEMACHTES EIS / SORBET

je Kugel 3,-

EIS:

Schokolade, Vanille, Pistazie,
Honig

SORBETS VEGAN

Zitrone, Schwarzkirsche,
Himbeere, Blutorange

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