

VORSPEISEN

RINDERTATAR

mit rote Beete Chutney, Creme Fraiche de Normandie Espuma
& Belper Knolle
22,-

GERÄUCHERTER AAL

mit Granny Smith, Buttermilchmousse & Berglinsensalat
19,-

LAUWARMER PAK CHOI

mit Cashewmayo, Süßkartoffelcreme, Chili-Nuss-Crunch
& Koriander-Petersilien-Salat
(Pekannuss, Erdnuss, Cashew)
16,-

BLATTSALAT

mit Himbeerdressing, gebratenem Rhabarber, Ricottacreme & Walnuss
12,-
groß: 19,-

CARPACCIO VOM CARABINERO

mit Blumenkohl Cous Cous, Kalamansigel & Olivenölkaviar
29,-

 = VEGAN
 = VEGETARISCH

ZWISCHENGANG

SELLERIE

mit Zwiebel-Sherry-Reduktion, altem Balsamico,
Trüffel & Schnittlauchöl

17,-

GEBRATENE JAKOBSMUSCHELN

Wildfang aus Kanada
mit Sake Beurre Blanc, Koriander & Karottenpüree

28,-

SHIITAKE TASCHERL

mit Ricotta, Krause Glucke & Junglauch

21,-

TAGLIATELLE

(selbstgemacht)

in Trüffelbutter geschwenkt & frisch gehobeltem Trüffel

21,-

SUPPE

BÄRLAUCHCREME

mit körnigem Frischkäse, gepickelten Blumenkohl & Schwarzbrot Croutons

12,-

 = VEGAN
 = VEGETARISCH

HAUPTGERICHTE

TERES MAJOR

US GOP

mit Rosmarin-Whisky-Glace, Pekannuss, Broccolini
& Chili-Süßkartoffel-Püree

32,-

SAIBLING

mit Chorizo-Zwiebel-Beurre-Blanc, gebratenem Grünkohl
& Selleriepüree

32,-

WIENER SCHNITZEL

(aus dem Kalbsrücken)

mit Bratkartoffeln, Zitrone & Preiselbeeren

28,-

TAGLIATELLE

(selbstgemacht)

in Trüffelbutter geschwenkt & frisch gehobeltem Trüffel

29,-

SHIITAKE TASCHERL

mit Ricotta, Krause Glucke & Junglauch

27,-

 = VEGETARISCH

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE

Blutorange | „Aperol“

12,-

WEISSES SCHOKOLADENMOUSSE

Rhabarber | Himbeer | Vanille

12,-

NOUGAT

Quitte | Kokos | Pistazie

14,-

HAUSGEMACHTES EIS / SORBET

je Kugel 3,-

EIS & SORBETS:

Schokolade, Vanille, Pistazie,
Aprikose-Cardamom, Zitrus-Muscovado

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