

UNSER MENÜ VORSPEISEN



Gebratener Bergkäse

NEKTARINEN UND CHIMICHURRI [15.9]

Jakobsmuscheln

TOPINAMBUR-APFEL-CREME, SAFRAN-
VANILLE UND SCHALOTTEN [20.9]

Zucchini

ZIEGENKÄSE-ROTE-BETE-MOUSSE UND
SONNENBLUMENKERN-EMULSION
[16.9]

Foie Gras

KAROTTEN-ORANGEN-PRALINE
UND WEINSAUCE [18.9]

Rindertatar

TRÜFFEL, EIGELB UND GURKE [18.9]

Arancini

THAI-BASILIKUM-PESTO, LIMETTEN-
AIOLI UND TOMATENSAUCE [12.9]

Hauptspeisen

Heilbutt Filet „Menière“

AUBERGINE, FENCHEL UND
ESTRAGON-BEURRE-BLANC [35.9]

Rinder Filet Black Angus

KARTOFFEL-PAVÉ, TRÜFFEL,
PÉRIGOURDINE SAUCE UND ZWIEBEL [36.9]

Linguine Romesco (Paprika)

KIRSCHEN UND BURRATA [22.9]

Menü-Optionen

3 GÄNGE (VORSPEISE + HAUPTGANG + DESSERT)
[65]€

WEIN ODER COCKTAILBEGLEITUNG - [29]€

4 GÄNGE (VORSPEISE + ZWISCHENGANG +
HAUPTGANG + DESSERT)

[85]€

WEIN ODER COCKTAILBEGLEITUNG - [39]€

Hauptspeisen

Maishähnchenbrust Supreme

PASTINAKENCREME, PAK CHOI UND YUZU-JUS
[22.9]

Linguine Pulpo

SEPIA-TINTE, SCHWARZEM KNOBLAUCH
UND BOTTARGA [33.9]

Salat

GRÜNER MIX-SALAT MIT FETA-KÄSE,
BEEREN-VINAIGRETTE.
[19.9]

Deserts

Mille-feuille

MASCARPONE-VANILLE UND BEEREN
[12.9]

"LIEBE GÄSTE, FALLS SIE ALLERGIEN HABEN
ODER EIN KINDERMENÜ BENÖTIGEN, INFORMIEREN SIE UNS
GERNE."

Guten Appetit