

## Vorspeisen

### Kopfsalat

Wildkräuter | Buchenpilze | Weckgemüse | Schwarze Walnuss

*Wild herbs | beech mushrooms | vegetables | black walnut*

22 €

### Ceasarsalat

Gebratene Perlhuhnbrust | Croutons | konfierte Tomate

*fried guinea fowl | croutons | confiscated tomato*

25 €

### Gebeizter Label Rouge Lachs

Radieschenvinaigrette | Senfmayonnaise | Gurke | Grüner Apfel

*Radish vinaigrette | mustard mayonnaise | cucumber | green apple*

26 €

### Hummercocktail

Crevetten | Chicorée | Mango Salsa | Avocado

*Lobster | shrimps | mango salsa | chicorée salad | avocado*

29 €

## Suppen

Weißer Tomatensuppe

Croutons | Basilikum | Gelbe Kirschtomate

*White tomato soup | croutons | basil | yellow cherry tomato*

14 €

Rinderkraftbrühe

Trüffelklößchen | Gemüse

*Consommé | truffle dumplings | vegetables*

16 €

## Vegetarisch

Fregola Sarda

Burratina | getrocknete Tomate | Basilikum | Pinienkerne

*Burratina | dried tomatoes | basil | pine nuts*

36 €

## **Fisch**

### Seeteufel

Safran-Hollandaise | grüner Spargel | Butterkartoffeln

*monkfish | saffron sauce hollandaise | green asparagus | butter potatoes*

46 €

### Konfierter Hummer

Krustentier-Beurre Blanc | Wilder Brokkoli | Grüne Tagliarini

*confiscated lobster | Shellfish beurre blanc | wild broccoli | green tagliarini*

49 €

## **Fleisch**

### Geschmorte Kalbsbäckchen

Schmorjus und Sudkarotte | Kräutersaitlinge | breite Nudeln

*Braised veal cheeks | stew jus and carrot | king oyster mushrooms | noodles*

46 €

### Lammrücken

Thymianjus | bunte Karotten | Kartoffelgratin

*Saddle of lamb | carrots | potato gratin*

48 €

### Irishes Rinderfilet

Sauce Bernaise | Trüffel | Sellerie | Risloléekartoffeln

*Filet of beef | sauce Bernaise | truffle | risole potatoes*

48 €

Alle Hauptgerichte bieten wir Ihnen gerne auch als Zwischengang zu EUR 28,00 an

## **Käse**

### Käseauswahl

Feigensenf | Früchtebrot | Trauben | Nüsse

*Cheese selection | fig mustard | fruit bread | grapes | nuts*

22 €

## **Desserts**

### Mangotörtchen

Passionsfruchtsorbet | exotische Fruchtsoße

*Mango cupcake | sorbet of passion fruit | exotic fruits sauce*

20 €

### Schokoladen Crème Brulée

Zitrusfrüchte | Sauerrahmeis | Karamellsauce

*Chocolate Crème Brulée | citrus fruits | sour cream ice cream | caramel sauce*

22 €

Zu unseren Desserts servieren wir Ihnen hausgemachte Pralinen.

*We serve homemade chocolates with our desserts.*