

## Vorspeisen

Eingelegte Süsskartoffeln <sup>(10)</sup>

Mangochutney | Radieschen | Senfgurke | Brombeergel

*Pickled sweet potato | radish | mango chutney | mustard cucumber |  
blackberry jelly*

21 €

Gebeiztes Rehrückenfilet <sup>(1,10)</sup>

Gepoppter Buchweizen | grüner Apfel

*Stained venison filet | popped buckwheat | green apple*

23 €

Thunfischtartar <sup>(7)</sup>

Limette | marinierte rote Zwiebel | Buttermilch

karamellisierte Kürbiskerne | Grünes Chiliöl

*Tuna tartar | lime | marinated red onion |  
caramelized pumpkin seeds | butter milk | green chili oil*

26 €

Gebackene Avocado <sup>(1,3)</sup>

Basilikum Brioche | Keta-Kaviar | frittiertes Wachtelei

*Baked avocado | basil brioche | keta caviar | fried quail egg*

18 €

## Suppen

Beef tea <sup>(9)</sup>

Ochsenschwanzravioli | I Pimientos de Padron

*Oxtail ravioli | tomato chutney | pimientos de padron*

14 €

Klare Hummersuppe <sup>(2,4,7,9)</sup>

Geröstete weisse Schokolade | pochiertes Hummermedaillon

*Clear lobster soup | roasted white chocolate | poached lobster medallion*

16 €

Schaumsuppe Beurre Blanc <sup>(1,7)</sup>

Rotes Bohnenpüree | Buchweizencrumble | Tamarillopesto

*Foam soup | buckwheat crumble | red bean puree | tamarillo pesto*

16 €

## Fisch

Steinbuttfilet <sup>(4,7,9)</sup>

Tomate | Pommerysenf | Trüffel-Kartoffelpüree

*Turbot filet | tomato | pommery mustard | truffle-potato puree*

46 €

Gefülltes Forellenfilet <sup>(1,3,4,7,8,9,14)</sup>

Gebratene Jakobsmuschel | Crème Fraiche Gnocchis | Basilikum

*Filled trout filet | roasted scallop | crème fraiche gnocchis | basil*

42 €

Thunfisch <sup>(4,6,9,11)</sup>

Tomatensud | Ingwer | Kohlrabi | Kresse

*Tuna | tomato broth | ginger | kohlrabi*

44 €

## Fleisch

### Pochiertes Kalbsfilet (9,10)

Lila Kartoffelragout | Johannisbeerglace | fermentierte Karotte

*Poached veal filet | purple potato ragout | currant glaze | fermented carrot*

46 €

### Crepinette vom Perlhuhn (5,7,9)

Salzkaramel | Erdnüsse | Lauch | Safranrisotto

*Crepinette of guinea fowl | salted caramel | peanuts | leak | saffron risotto*

39 €

### Rinderfilet (1,2,7,9,10,14)

Hummerkruste | Büffelmozzarella | Fregola Sarda | Petersilie

*Filet of beef | lobster crust | buffalo mozzarella | fregola sarda | parsley*

48 €

### Konfierte Entenkeule (5,7,9,15)

Gelbe Beete | Selleriepüree | Cashewkerncreme

*Confiscated duck leg | yellow beets | celery puree | cashewnuts cream*

38 €

## Käse

Käseauswahl (1,7,15)

Feigensenf | Früchtebrot

*Cheese selection | fig mustard | fruit bread*

24 €

## Desserts

Shortbread hell und dunkel (1,7,15)

Orange | Limette | Zitrone | Frischkäse

*Orange | lime | lemon | cream cheese*

16 €

Halvaparfait (1,7,15)

Mandel Korkant | Pistazie | Tapioka

*Almond brittle | pistachio | tapioca*

16 €

Salz-Karamel Panna Cotta (1,7,15)

Apfelsorbet | gebackenener Filoteig | Feigen

*Salted caramel panna cotta | apple sorbet | baked filo pastry | figs*

14 €

Zu unseren Desserts servieren wir Ihnen hausgemachte Pralinen.

*We serve homemade chocolates with our desserts.*

1 **Glutenhaltiges Getreide** 2 **Krebstiere** 3 **Eier und Eierzeugnisse** 4 **Fisch**  
5 **Erdnüsse** 6 **Soja** 7 **Milch** 8 **Schalenfrüchte** 9 **Sellerie und Sellerieerzeugnisse**  
10 **Senf** und Senferzeugnisse 11 **Sesamsamen** und Sesamsamenerzeugnisse  
12 Schwefeldioxid und Sulfite 13 **Lupine** und Erzeugnisse daraus 14 **Weichtiere**  
(**Mollusken**) sowie Erzeugnisse daraus 15 **Nüsse**