

## Vorspeisen / Tapas Petit Prince

Bestellen Sie 3 Tapas zum Preis von 34 € / Order 3 Tapas at € 34

<p>Jakobsmuschel   Safran-Kohlrabi fermentierter Knoblauch <i>Scallop   saffron kohlrabi fermented garlic</i></p> <p>Als Tapa 13 €   als Vorspeise 23 € As tapa 13 €   as appetizer 23 €</p>	<p>Kalbscarpaccio   Meerrettich geräuchertes Meersalz Mandel-Orangenöl   Limette <i>Carpaccio of veal   horseradish smoked sea salt almond orange oil   lime</i></p> <p>Als Tapa 13,00 €   als Vorspeise 23 € As tapa 13,00 €   as appetizer 23 €</p>
<p>Hausgebeizter Lachs Apfel-Sellerie Salat   Forellenkaviar <i>Home graved salmon apple celery salad   trout caviar</i></p> <p>12,00 €</p>	<p>Marinierte Edamame Lauch   Erdnuss   Ingwer   Ahornsirup <i>Marinated Edamame   leek   peanut ginger   maple syrup</i></p> <p>11,00 €</p>
<p>Gebackener Kürbis Kartoffel Chutney   Karottenpüree <i>Baked pumpkin   potato chutney   carrot puree</i></p> <p>Als Tapa 11,00 €   als Vorspeise 21 € As tapa 11,00 €   as appetizer 21 €</p>	<p>Thunfischtatar Ponzu   Rote Zwiebeln <i>Tuna tatar   ponzu   red onions</i></p> <p>Als Tapa 13,50 €   als Vorspeise 26 € As tapa 13,50 €   as appetizer 26 €</p>
<p>Kalbsrücken Sous vide Erbsen-Minz Salat   Tare Sauce <i>Saddle of veal sous vide pear-mint salad   Tare sauce</i></p> <p>13 €</p>	<p>Kalbsbäckchen Süß-Saurer Butternusskürbis Linsenkompott <i>Veal cheeks   sweet sour butternut pumpkin lentil compote</i></p> <p>12 €</p>
<p>Rinderbrust Geräucherte Paprikacreme Rucolapesto <i>Beef brisket   smoked bell pepper cream rucola pesto</i></p> <p>11 €</p>	<p>Gegrillter Feta   Blattpetersilie eingelegte Tomate Auberginencreme <i>Grilled Feta cheese marinated tomato-parsley eggplant cream</i></p> <p>12 €</p>

## Suppen

### Kürbissuppe

Geröstete Kürbiskerne | Kürbiskernöl

*Pumpkin soup | roasted pumpkin seeds | pumpkin seed oil*

16 €

### Wildkraftbrühe

Trüffelklößchen | Preiselbeerbrot

*Game Consommé | truffle dumplings | Lingonberry bread*

16 €

### Rote Beete Crèmesuppe

Kabeljau | Crème double

*Beet root cream soup | cod | crème double*

16 €

## Fisch

### Eismeer-Lachsforelle

Geräuchertes Weißkraut | Kürbispüree | Holunder

*Arctic salmon trout | smoked white cabbage | pumpkin puree | elder*

43 €

### Thunfisch

Garnele | Ananas | Wildreisrisotto | Schnittlauch

*Tuna | prawn | pineapple | wild rice risotto | chive*

48 €

### Kabeljau

Pommery Senf | Petersilienwurzel | Wilder Brokkoli

*Cod | Pommery mustard | parsley root | wild broccoli*

42 €

## Fleisch

Entrecote vom Wagyu Rind

Geschmortes Hanging Tender | Trüffel-Kartoffelpüree  
gerösteter Blumenkohl

*Entrecote of Wagyu beef | braised hanging tender | potato truffle puree  
Roasted cauliflower*

54 €

Rehrücken

Steinpilze | Holunder | Kräuter-Schupfnudeln

*Saddle of venison | porcini mushrooms | elder | herbal potato noodles*

46 €

Entenbrust

Erdnüsse | Safranrisotto | Erbsen

*Duck breast | peanuts | saffron risotto | peas*

43 €

Kalbsrücken

Pastinakenpüree | Kartoffelwürfel | Feigen

*Saddle of veal | parsnip puree | potato cubes | figs*

44 €

## **Käse**

Reblochon

Trauben-Chutney | Schalotten | Sauerteigbrot

*Reblochon | grape chutney | sourdough bread*

24 €

## **Desserts**

Honig glace

Aprikose | Honigwabe | geröstete weiße Schokolade

*Honey glace | apricot | honeycomb | roasted white chocolate*

17 €

Apfeltarte

Schokoladeneis | Zitronencreme

*Apple cake | chocolate ice cream | lemon cream*

17 €

Pralineneisparfait

Eingelegte Feigen | Eierlikör Panna Cotta

*Praline ice parfait | marinated figs | Eggnog panna cotta*

17 €

Zu unseren Desserts servieren wir Ihnen hausgemachte Pralinen.  
*We serve homemade chocolates with our desserts.*

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fragen Sie bitte unser Servicepersonal nach unserer Allergienkarte.

If you have allergies or intolerances, please ask our service staff for our allergen card.