

Vorspeisen / Tapas Petit Prince

Bestellen Sie 3 Tapas zum Preis von 37 € / Order 3 Tapas at € 37

Jakobsmuschel Safran-Kohlrabi fermentierter Knoblauch <i>Scallop saffron kohlrabi fermented garlic</i>	Kalbscarpaccio Meerrettich geräuchertes Meersalz Mandel-Orangenöl Limette <i>Carpaccio of veal horseradish smoked sea salt almond orange oil lime</i>
Als Tapa 14 € als Vorspeise 24 € As tapa 14 € as appetizer 24 €	Als Tapa 14,00 € als Vorspeise 24 € As tapa 14,00 € as appetizer 24 €
Hausgebeizter Lachs Apfel-Sellerie Salat Forellenkaviar <i>Home graved salmon apple celery salad trout caviar</i> 13,00 €	Marinierte Edamame Lauch Erdnuss Ingwer Ahornsirup <i>Marinated Edamame leek peanut ginger maple syrup</i> 12,00 €
Parmaschinken grüner Spargelsalat <i>Parma ham green asparagus salad</i> Als Tapa 13,00 € als Vorspeise 23 € As tapa 13,00 € as appetizer 23 €	Thunfischtatar Ponzu Rote Zwiebeln <i>Tuna tatar ponzu red onions</i> Als Tapa 15,00 € als Vorspeise 29 € As tapa 15,00 € as appetizer 29 €
Rindertatar Trüffelcreme Eigelb <i>Beef tatar truffle cream egg yolk</i> Als Tapa 15,00 € als Vorspeise 27 € As tapa 15,00 € as appetizer 27 €	Gegrillter Feta Blattpetersilie eingelegte Tomate Auberginencreme <i>Grilled Feta cheese marinated tomato-parsley eggplant cream</i> 13 €

Suppen

Klare Tomatensuppe

Grüner Spargel | Grießnocken

Clear tomato soup | green asparagus | semolina dumplings

16 €

Frühlingslauchsuppe

Lauch-Mosaik | Spitzmorcheln

Spring leek soup | leek mosaic | morels

16 €

Kalbsconsommé

Ravioli | Blattpetersilie

Consommé of veal | ravioli | flat-leaf parsley

16 €

Fisch

Seeteufel

Bärlauchrisotto | Wilder Blumenkohl

Monkfish | Wild garlic risotto | cauliflower

48 €

Seezunge

Morcheln | geschmorte Kartoffeln

Sole | morels | steamed potatoes

49 €

Gegrillter Pulpo

Fermentierte Kartoffeln | Liebstöckel

Grilled Pulpo | fermented potatoes | lovage

47 €

Fleisch

Entrecote vom Wagyu Rind
gerösteter Blumenkohl | Trüffel-Kartoffelpüree

*Entrecote of Wagyu beef | potato truffle puree
Roasted cauliflower*

58 €

Lammrückenfilet

Polenta | gefüllte Paprika

Saddle of lamb | Polenta | filled bell pepper

46 €

Kalbsfilet

Morcheln | Kartoffeltörtchen

Filet of veal | morels | steamed potatoes

48 €

Rinderfilet

Basilikum | Nudeln

Filet of beef | basil | noodles

53 €

Käse

Brillat Savarin

Walnussboden | Schnittlauch

Brillat Savarin | walnut base | chive

24 €

Desserts

Karamellmousse

Rhabarber | Mangosorbet

Caramel mousse | rhubarb | mango sorbet

17 €

Geeiste Schokoladencreme

Beeren | Vanilleschaum

Iced chocolate cream | berries | vanilla foam

17 €

Johannisbeer-Mohntörtchen

Himbeersorbet | Hippe

Curranty-poppy tarte | raspberry sorbet | hip

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 separaten Allergienkarte.

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