

# Vorspeisen

## **Garnelen Tempura „Asia Style“ 19**

Sushireis / Wasabimayo / Gemüsepickles

## **Gratinierter grüner Spargel 19**

Chili-Hollandaise / Parmesan / geschmolzene Tomaten / Pinienkerne

## **Kalbsleberstreifen in Butter gebraten 20**

Feldsalatröschen / Himbeeressig-Dressing / Apfelchutney

## **Octopus Sushi Bowl 22**

Sushireis / Mais / Edamame / Mango / Avocado / Sesam / Teriyaki Sauce


## **Ziegenkäse im Strudelteig 18**

Mango-Avocado süß-sauer / Wildkräutersalat / Himbeeressig-Dressing


## **Unser Vitello Tonnato 19**

Trüffel / Chiliöl / Rissolée Kartoffeln

 = vegetarisch

 = vegan

# Salat & Suppen

**Variation von knackigen Saisonsalaten 14**   
Trauben / Nüsse / Pinienkerne / Himbeeressig-Dressing

**Schaumige Spargelcrèmesuppe 13**   
Spargelspitzen

**Essen´z “Bouillabaisse,, 21 / 29**  
Eintopf von Edelfischen / Scampi / Knoblauch-Baguette

 = vegetarisch

 = vegan