
Vorspeisen 17.5

Lachs
Tatar | Roggenbrot | Gurke | Yuzu | Meerrettich | Rote-Bete-Blätter

Perlhuhn
Sanft gegarte Roulade | Parmaschinken | Kartoffelsalat | Vadouvan-Mayonnaise

Rote Bete ✓
Cremeux | Dry Aged | Rote-Bete-Blätter | Dashi-Johannisbeere | Balsamico

Suppen 8.5

Geröstete Paprika
Cremesuppe | Thunfischtatar | Olivenöl

Kürbis
Cremesuppe | Sojasprossen-Atjar | Koriander

Pilz-Bouillon ✓
Tapenade | Kräuter | Trüffel

Hauptgerichte 28.5

Duroc-Schweinemedailon & Backe
Speck | Kalbsjus | Sommertrüffel

Goldbarsch
Geschmorte Kohlrabi | Karotte | Sellerie | Orange | Hummerjus

Spitzkohl ✓
Auf dem Green Egg geröstet | Senfcreme | Knusprige Kartoffe

Steak au Poivre 200 gr +€6,50
Black Angus Lendensteak | Pfeffersauce | Gemüse der Saison | Pommes frites

Chef's Burger - €4,00
Black Angus Rindfleisch-Burger | Brioche | BBQ sauce | Pommes frites | Salat

Risotto	
Waldpilze Parmesankäse gehobelter Trüffel Carnaroli-Reis	-€5,50
Kaninchen in Essig (knien in 't zoer)	
Kaninchenkeule Apfelsirup Blutwurst Apfel Mousseline	- €1,50

Nachspeisen 11

Waldfrucht-Cheesecake
Zitrus-Cremeux | Brombeere | Zitrus-Sorbet

Dubai
Biskuitkuchen | Himbeere | Baiser | Pistazien-Crumble

Karamell-Shortbread✓
Apfel | Haselnuss | Vanille

Käseverkostung

3 Käse Brot passende Chutneys	12.5
5 Käse Brot passende Chutneys	16.5

Gibt es Allergien und/oder Diätvorschriften? Dann würden wir uns freuen, von Ihnen zu hören.

Wenn Sie mit 8 oder mehr Personen speisen möchten, bitten wir Sie, aus einem unserer Menüs zu wählen.

Wein

weiß		
Zöller Lagas Grauburgunder Pfalz Deutschland	6	31,5
Balade Romantique Chardonnay Languedoc Frankreich	6.5	35
Pasqua Villa Borghetti "Soave" Garganegra-Trebbiano Veneto Italien	7.5	38.5
Rosé		
Rubis Signorina Blatina Bosnien & Herzegowina	6.5	35
Rot		
Ortonese Sangiovese & Merlot Puglia Italien	6.5	35
Kono Pinot Noir South Island Neuseeland	6.5	35
Pasqua Villa Borghetti "Valpolicella Ripasso" Veneto Italien	8.5	45
Rubis Blatina Bosnien & Herzegowina	9	49

Menü des Chefkochs

Pulpo
Grünkohl | Tomate | Estragon | Kalamata | Artischocke | Chorizo

Vichyssoise
Kalte Lauchcreme | Schnittlauch | Scampi

Schweinebacke
Zwiebel | Mandelkrume | BBQ-Lack

Zubereitungen von Lamm
Mäisstructuren | Lamm Soße mit Estragon

Joghurtpannacotta
Rote Früchte | Zitrusgel | Joghurtstreusel

4 Gänge: Pulpo Vichyssoise Lamm Joghurt	62
4 Gänge: Pulpo Schweinbacke Lamm Joghurt	72
5 Gänge: Pulpo Vichyssoise Schweinbacke Lamm Joghurt	77

Dieses Menü kann nur pro Tisch bestellt werden

Romantik Tagesmenü

3 Gänge 49,5
Vorspeise | Hauptgericht | Nachspeise

4 Gänge mit Suppe 56
Vorspeise | Suppe | Hauptgericht | Nachspeise

4 Gänge mit Vorspeise 65
Vorspeise | Zwischengericht | Hauptgericht | Nachspeise