

Zu unseren Vorspeisen servieren wir Baguette und Kräuterquark
Für mehr Auswahl oder auch nur zu einem Glas Wein empfehlen wir unsere:

Brot-Étagere

Mediterranes Brotkonfekt, Oliven, Dukkah und ein wechselnder Aufstrich
8,50€

VORSPEISEN

Bunter Sommersalat mit Estragonessig-Dressing,
Tomaten, Gurken, Paprika und Zwiebellauch
8€

Carpaccio vom Kalbskopf mit Meaux-Senf, gebratene Wachtelbrust,
Kapern-Creme, Pfifferlinge und Wildkräuter
18€

Millefeuille von Tomate und Ziegenkäse, gebratene Gambas
und Basilikumousse
17€

„Salade Niçoise“

Thunfisch-Tatar, Tomatenmousse, Kartoffeln, grüne Bohnen, marinierte Zwiebeln, Oliven-Tapenade
20€

Pfifferlingermesuppe mit Semmelknödelchen
9€

Paprikaschaumsuppe mit Crab Cake von der Schneekrabbe,
Koriander-Mayonnaise und Salat von schwarzen Bohnen
15€

PASTA & VEGGIE

Kurkuma-Reis auf Blattspinat in Gewürzsoße
mit Kichererbsen, Aprikosen, Zitronen Mandeln, Sesam und Koriander
22€

Ricotta-Ravioli in Lavendelbutter, Pfifferlinge und Zwiebellauch

FLUSS & MEER

Schottischer Lachs auf Thymian-Kartoffelpüree in Zitronensoße mit
Orangen-Vanille-Gastrique, Pak Choy und eingelegte Pilze

28€

Steinbeißer mit Fenchelgemüse in Pernod-Beurre Blanc,
Oliven und roter Camargue-Reis

30€

Bretonischer Seeteufel im Tomaten-Safranfond, gefüllte Paprika,
grüner Bohnenkerne, Polenta und Parmesanchip

32€

LAND & LUFT

Kalbsrücken mit Kräuterkruste,
Pfifferlinge, Gemüsebukett und Ricotta-Ravioli

29€

Lammrücken mit Dukkah und geschmorte Lammschulter,
Blattspinat, Kürbisfalafel, Lammjus und Kap-Malay-Curry

34€

Rehkeule mit Apfel und Mandeln überkrustet,
Holunder-Rotweinjus, roter Mangold, Kartoffelflan und Pfifferlinge

29€

1824 Premium Beef aus natürlicher Weidehaltung
Australian Striploin -Roastbeef-
Chili-Butter, Paprika-Zucchini-Gemüse, Chimichurri & frittierte Yuca

33€