

VORSPEISEN

KALBSKOPF

Im Filo Teig-Linsen-Radieschen
Meaux Senf-Pfifferlinge
23

PULPO

Carpaccio-Sardelle-Zitrone
Kichererbsen-Tomaten
24

WILDLACHS

geräuchert-gebeizt-gebacken
Kalamansi-Koriander-Ponzu
24

SOMMERSALAT

Estragon Essig-Tomaten-Gurken
Paprika-Zwiebellauch
m/o Black Tiger Garnelen
20/12

SAUERAMPFER

Cremesuppe-Milchschaum
m/o Wildlachs
12/18

ENTENSTOPFLEBER

Kirschen-Balsamico Zwiebeln-Salbei
26

HAUPTGERICHTE

SEETEUFEL SALTIMBOCCA

Schinken-Salbei-Gemüse Tarte Tatin
Zitronen Beurre Blanc
42

ZANDER

Risotto-Parmesan-Lavendel
grüner Spargel-Pfifferlinge
40

RICOTTA RAVIOLI

Blattspinat-Pfifferlinge
m/o Black Tiger Garnelen
30/36

KALBSRÜCKEN

Pfirsich-Steinpilze-Wildbrokkoli
Macairekartoffeln
40

MAIBOCK

Mangold-Sherry-Mairübe-Karotte
Serviettenknödel
42

ENTRECÔTE

Ochsenmark-Rosmarin-Blattspinat
Hasselback Potato-Zwiebel Chutney
40

- Alle Preise in Euro inkl. MwSt.-

Bitte informieren Sie Ihren Service vor Ihrer Bestellung über Allergien und Unverträglichkeiten!

NACHTISCH

DAS KLEINE

Tagesdessert

8

APRIKOSE & HASELNUSS

Küchlein-Nougat-Sorbet-Kompott

16

KIRSCHEN

Plotzer-Kompott-Sorbet-Mandeln

14

KÄSE

5 Rohmilchkäse mit Fruchtsenf

20

SORBET

pur 4,5/ Sekt 6,5/ Wodka 7

AFFOGATO AL CAFFÈ

Vanilleeis-doppelter Espresso-Amarettini

7

AFFOGATO AL BAILEY'S

Vanilleeis-doppelter Espresso-Sahne-Baileys Irish Cream

9

CAFÈ GOURMAND

1 Heißgetränk & 4 Petit Four nach Wahl

11

SÜSSWEIN

Barão de Vilar Porto Tawny 16 Jahre	20%	5cl	10
Barão de Vilar Pink Port (Portwein Rosé)	19.5%	5cl	8
2021 GSV Late Harvest Casa Silva, Chile	12%	5cl	8
2019 Golden Semillon, Elderton, Barossa Valley	12%	5cl	9

-alle Preise in Euro-