

Aperitif des Monats

Lillet Mûre 10,50 €

Lillet mit Brombeeren, Tonic Water und Minze

Menü

Gebeizte Forelle mit Kohlrabi, Buttermilch,
Wildkräutern, Aprikose und Dill

Safran-Fischaumsuppe mit Karottencrème und Praline von Edelfischen

Kalbsentrecôte mit gefülltem Kartoffelbisquit,
Pfifferlingen und Liebstöckelschaum

Palet Perigordin mit Kräutern und Blaubeer-Feigensenf

Törtchen von weißer und dunkler Schokolade mit Variation von der Brombeere

als 4-Gang Menü ohne Palet Perigordin: 72.-€

als 5-Gang Menü: 79.-€

Vegetarisches Menü

Variation von der Melone mit Couscous und Blumenkohlcrème

Fenchelessenz mit Tomate und Ricotta - Zitronen-Ravioli

Strudel von Pfifferlingen, mit Erbsencrème,
gebratenen Pfifferlingen und Liebstöckelschaum

Palet Perigordin mit Kräutern und Blaubeer-Feigensenf

Feines von der Orange mit Vanilleparfait und Baumkuchen

Als 4-Gang ohne Palet Perigordin: 62.-€

Als 5-Gang: 69.-€

Weinreise 4-Gang (jeweils 1 Glas pro Gang): 42.-€

Weinreise 5-Gang (jeweils 1 Glas pro Gang): 52.-€

Alkoholfreie Begleitung 5-Gang: 35.-€

Liebe Gäste,

Soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

Vorspeisen

Gebeizte Forelle mit Kohlrabi, Buttermilch, Wildkräutern, Aprikose und Dill	19.-€
Sous Vide gegarter Schweinebauch mit Mais und roter Beete	18.-€

Zwischengerichte

Gebratene Entenstopfleber mit Aprikosensorbet und Pistaziencronut	22.-€
Ravioli von Edelfischen mit Erbsen – Minzcrème und Hummerschaum	19.-€

Suppe

Safran-Fischschaumsuppe mit Karottencreme und Praline von Edelfischen	15.-€
Fenchelessenz mit Tomaten und Ricotta - Zitronenravioli	14.-€

Hauptgänge

Kalbsentrecôte mit gefülltem Kartoffelbisquit, Pfifferlingen und Liebstöckelschaum	33.-€
Rindsfilet mit Thymianbrot, weißer Bohnencreme und Balsamicozwiebeln	36.-€
Seezunge mit Sepiatagliatelle, pikanten Tomaten und Safranschaum	36.-€
Zander mit Apfel-Lauchquiche, Senfcreme und Pernodschaum	34.-€

Klassiker

Ikarimi Lachs mit Crème Fraîche, Blini und Wildkräutersalat	19.- €
Tatar vom Rind mit Wachtelspiegelei und Sesamgebäck	16.-€
als Hauptgang	24.-€
Rinderkraftbrühe mit Flädle	7,50 €
Rinderkraftbrühe mit Grießklösschen	9,50 €
Zwiebelrostbraten mit Spätzle und Blattsalat	28.-€
Knusprige Fischpflanzerl mit Lauchrisotto und lauwarmen Radieschen	30.-€