

Menü

	€
Gedünsteter Kabeljau, Spargel, Erdbeeren, Romana, Ingwer und Brokkoli <i>Steamed cod, asparagus, strawberries, romaine lettuce, ginger and broccoli</i>	15,00

Gebratener "Jambon Persillé", Kaffir Limette, Quinoa - Kürbis Taboulé, Datteln, Hummus, marinierte Zucchini <i>'Jambon Persillé', kaffir lime, quinoa-pumpkin tabouléh, dates, hummus, courgette</i>	13,00

Kohlrabisuppe mit Fingerwurz, Feldsalat, Garnele und Bohnenkraut <i>Kohlrabi soup with fingerroot, lamb's lettuce, prawn and savory</i>	11,00

Gebratene Jakobsmuscheln, Bouillabaissejus, Thai Basilikum, Gemüsetürmchen, Lauchstroh <i>Fried scallops, bouillabaissejus, thai basil, vegetable turrets, leek straw oder</i>	29,00
Gebratener Kaninchenrücken, Weißwein - Salbeisauce, "Savora", Spinat, Fenchel, Süßkartoffel <i>Roasted saddle of rabbit, wine-sage sauce, Savora, spinach, fennel, sweet potato oder</i>	27,00
Sous vide gegartes Kalbsfilet, Portwein - Aprikosensauce, Petersilienwurzelmousseline, Pak Choi <i>Sous vide cooked fillet of veal, port wine - apricot sauce, parsley root mousseline, pak choi</i>	27,00

Gemischter Käseteller / <i>Mixed cheeseplate</i>	12,00

Tonkabohnen Crème brûlée - Schokoladenkuchen, Himbeerzitronegrasorbet <i>Tonka bean crème brûlée - chocolate cake, raspberry - lemon grass sorbet oder</i>	9,00
Mangoparfait, Zimtbiskuit, Passionsfrucht <i>Mango parfait, cinnamon bisquit, passion fruit</i>	9,00

3 Gänge Menü 44 €

5 Gänge Menü 54 € / 8 Gänge Menü 77 € / á la carte

Sehr gerne stellen wir Ihnen ein vegetarisches 3 oder 5 Gänge Menü zusammen.