

Menü

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

Oecher Puttes Krokette, Pak Choi, Apfel, Karotten - Limettensauce, Mandeln <i>"Oecher Puttes" Croquette, pak choi, apple, carrots - lime sauce, almonds</i>	13,00

Gebratener Pulpo, Artischocke, Erbsenpüree, Kirschtomate, Speck <i>Roasted pulpo, artichoke, pea puree, cherry tomato, bacon</i>	15,00

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
Leicht geräuchertes Rinderfilet, Rotwein - Lavendelsauce, Maiscrème, Spargel, Zuckerschoten <i>Slightly smoked beef tenderloin, red wine-lavender sauce, corn cream, asparagus, snow pea</i>	28,00

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

Macaron Zitrone-Kalamansi, blanc manqer, aromatisierte Ananas, weiße Schokolade, Kokos, Erdbeeren, Basilikum <i>Macaron Lemon-Kalamansi, blanc manger, pineapple, white chocolate, coconut...</i>	9,00
oder	
Dunkle Schokoladen Crème brûlée, Brombeer-Bergamottensorbet <i>Dark chocolate Crème brûlée, blackberry-bergamot sorbet</i>	9,00

3 Gänge 44 € / 5 Gänge 54 € / 8 Gänge 77 €

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

Unsere 5 und 8 Gänge Menüs servieren wir nur tischweise.