

VORSPEISEN

LACHSFORELLE GEBEIZT 
ROTE BEETE | WASABI | KRÄUTER
14 EUR

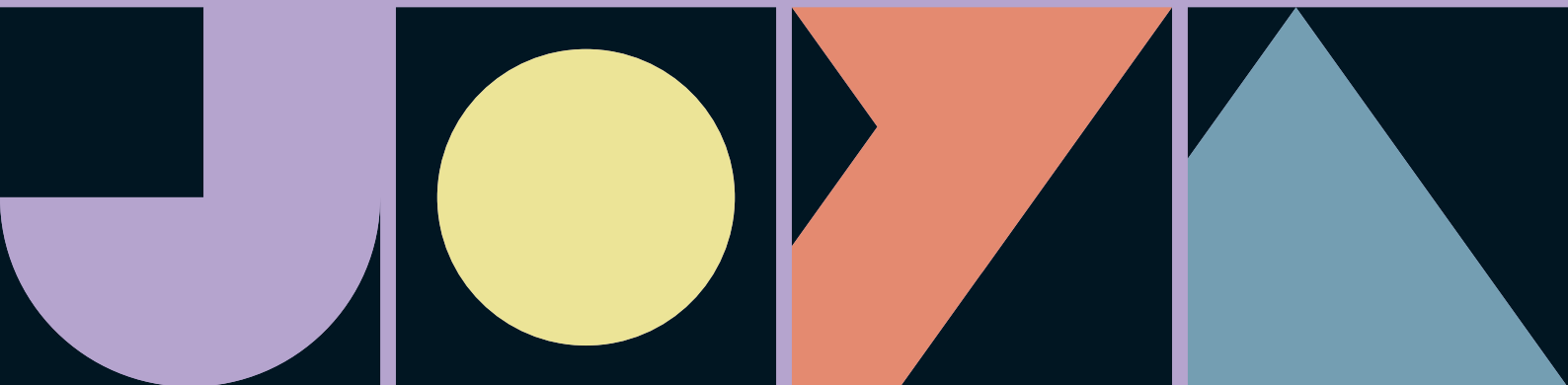
TARTAR VON DER KAROTTE  
WILDKRÄUTER | SESAM
12 EUR

VENUSMUSCHELSÜPPCHEN 
9 EUR

ZWISCHENGERICHT

PULLED BEEF 
GEZUPFTE RINDERHOCHRIPPE | BBQ-JUS
MARINIERTES ROTKRAUT | CHIPOTLE-MAYONNAISE
15 EUR



GAMBERONI
LINGUINE | SAN MARZANO TOMATEN
BLACK TIGER GARNELEN
16 EUR



HAUPTGANG

RINDERHERZ „SOUS VIDE“ & JAKOBSMUSCHEL 
KARTOFFELRAGOUT I OLIVENÖL I SCHNITTCLAUCH
26 EUR

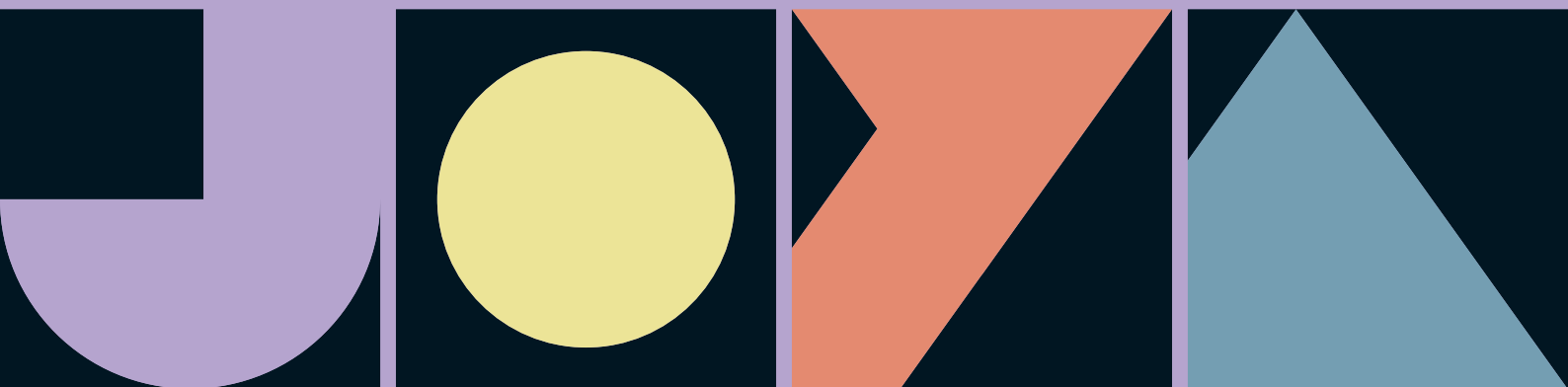
MAISPOULARDENBRUST 
GERÄUCHERTE PAPRIKA-BRAMATA
KALAMATA OLIVEN I GRANATÄPFEL
24 EUR

ENTENBRUST/SELLERIE 
SELLERIEPÜREE I EINGELEGTER BLUMENKOHL
SCHWARZER KNOBLAUCH I SOJASAUCE
19 EUR

GEGRILLTES LACHSFORELLENFILET
PURPLE CURRY I ROTE BEETE I MELONE
27 EUR

DRY AGE RIB EYE STEAK AM KNOCHEN GEGRILLT 
SALZKAROTTE I JOYA FRIES | JUS
34 EUR

ZANDER 
ASIATISCHES BLUMENKOHLPÜREE
ERDNUSS I YUZU I SPITZKOHL
25 EUR



DESSERT

LAVA CAKE „FLÜSSIGER KERN“
VANILLEEIS | FRUCHT | SCHOKOLADE
11 EUR

PARFAIT VON DER ORANGE
HASELNUSS-SCHOKOLADENCRUMBLE
HIMBEERGEL
12 EUR

KOKOS-CREME-BRULEE 🍷🍷
BLUTORANGENSORBET
POMELO
10 EUR

KÄSE
BROT | FEIGE
12 EUR

