

Apéritif Empfehlung

(nicht im Menü)

Pink venti2 cuvee Rose Spumante extra Dry

Borgo Molino, Ornelle 11% Vol.

Herrlicher Start in den Abend

0,10 l

5,40

Mittelmeer Menü

Pot au feu von der Jakobsmuschel

Ingwer / Wurzelgemüse / Creme fraiche

d, f, k, l, m

* * *

Köfte vom Rind und Lamm / Tomatenmarmelade

Avocado / Petersilie / schwarzer Reis

d, e, g, m, l

* * *

Gebackene Feigentarte / karamellisierte Nüsse

Dattelcreme / Joghurt

e, g, j, l, n

3-Gang-Menü

39,50

Apéritif Empfehlung

(nicht im Menü)

Prosecco / hausgemachter Pflaumensaft

0,10 l

4,50

Culinar Menü

Tatar vom Thunfisch / Limette / Soja / Schwarzkümmel

Portulak / Curry Mayonnaise

a, e, i, f, l, j

* * *

Schaumsuppe vom Hokkaido Kürbis / Granatapfel / Kerne

d, l, m

* * *

Geschmorte Backen vom Weide Rind / Portweinjus

Wilder Brokkoli / Kartoffel Nuss-Butter-Stampf

d, i, m, l

* * *

Hausgemachtes Mangosorbet / Passionsfrucht Espuma

kandierte Cashewkerne

d, l, n

4-Gang-Menü

48,90

Vorspeisen

Tatar vom Thunfisch / Limette / Soja / Schwarzkümmel Portulak / Curry Mayonnaise a, e, i, f, l	15,90
Carpaccio von der Roten Beete / Ziegenfrischkäse / Pinienkerne Olivenöl / Kürbismousse / Feldsalat a, l, d	13,90
Asiatischer Rindfleisch Salat / Babymais / Wasabi Ingwer / Zuckerschoten / Kräuterseitlinge / Sesam a, d, i, l, j	13,90
Herbstliche Blattsalate Balsamico-Apfel-Dressing / Bergkäse / geröstete Körner a, l, j	6,90

Suppen

Schaumsuppe vom Hokkaido Kürbis / Granatapfel / Kerne d, l, m	7,90
Tunesische „Mhamsa“ / Rindfleisch / Strauchtomate / Paprika d, g, m	7,50

Hauptgerichte Fischgerichte

Backen vom Seeteufel / Thymian Fond / Zitrone Wilder Brokkoli / weißes Bohnenmousse d, f, m, l	22,90
Filet vom Island Kabeljau / Champagnerschaum geschmorter Lauch / confierte Kirschtomaten / Safranrisotto d, f, l, m	24,90

Vegan

Ragout vom Hokkaido Kürbis / Kichererbsen / gefülltes Reisblatt d, j, m	14,90
--	-------

Fleischgerichte

Ragout vom Kaninchen / Birne / Speck / Rote Zwiebel
hausgemachte Mandel Gnocchi 19,90
d, e, g, n, l, m

Rosa gebratene Rottaler Wildentenbrust / Wacholder Jus
Kräuterseitlinge / Urkarotte / Kürbismousse 22,90
d, m, n, l

Geschmorte Backen vom Weide Rind / Portweinjus
Wilder Brokkoli / Kartoffel Nuß-Butter-Stampf 22,90
d, i, m, l

Flanksteak vom „Aberdeen Rind“ / Yuzu – Pfeffer - Butter 180 g 21,90
Balsamico Schalotten / Herbstgemüse / Kartoffel Kuchen 250 g 25,90
g, e, l, m, d

Desserts

Creme Brulee vom Hokkaido Kürbis / Rahmeis / Kürbiskerne 8,90
e, l

Saftiger Schokoladen Brownie / Quittengelee / Vanille
Canache / Pistazie / Sesam 9,50
e, g, j, l, n

Hausgemachtes Mangosorbet / Passionsfrucht Espuma
kandierte Cashewkerne 8,50
d, l, n

Internationales Käsesortiment / Feigensenf / schwarze Nüsse 8,90
1)3) a, d, l, n

Unsere Preise sind in Euro inklusive der gesetzlichen MwSt und Bedienung.

Die 14 Haupt-Allergene:

a, = Senf / Senferzeugnisse b, = Erdnüsse / alle Erdnussorten
c, = Krebstiere / Krebs, Shrimps, Scampi, Hummer
d, = Schwefeldioxid / Sulfite, E220 - E228, Tomatenpüree / Wein / Trockenobst
e, = Eier / Eierzeugnisse f, = Fisch / alle Fischarten und Fischerzeugnisse u.a. Anchovis, Kaviar
g, = Glutenhaltig / u.a. Weizen, Hartweizen, Hafer, Gerste
h, = Lupine / Lupinenmehl , Lupinenprotein
i, = Soja / Sojabohnen j, = Sesam / Sesamöl
k, = Weichtiere / u.a. Muscheln, Austern, Tintenfisch, Calamares
l, = Milch / alle Milchprodukte einschließlich Laktose
m, = Sellerie / Staudensellerie, Knollensellerie, Bleichsellerie
n, = Schalenfrüchte / u.a. Mandel, Haselnüsse, Walnuss, Cashewkerne, Pistazien

1) mit Farbstoff 2) mit Geschmacksverstärkern 3) mit Konservierungsstoffen
4) geschwärzt 5) chininhaltig 6) koffeinhaltig 7) Säuerungsmittel 8) Aspartam (Phenylalanin)