



## Vorspeisen

### Tataki vom Bluefin Thunfisch

Mango-Gurkensalat | Yuzu-Parfait | Erdnussmayonnaise | Erbsenkresse

21.00

### Wachtelterrinen mit Entenstopfleber

Wildkräutersalat | Kräuterseitlinge | Crostini-Chips

19.00

## Suppen

### Kalbsconsommé

Steinpilzravioli | Gemüse

13.00

### Gelbe Linsensuppe

Kokos | Curry | Granatapfel | Garnele

11.00

## Hauptspeisen

### Dry Aged Rinderrücken

Kartoffel-Bohnenstampf | Speck

42.00

### Wiener Schnitzel

Röstkartoffeln | Blattsalat

32.00

### Sous vide gegarter Kaninchenrücken

Butterkartoffeln | mediterranes Gemüse | Parmaschinken

36.00

### Gebratene Kikokbrust

Tagliatelle | Pak Choi | Shiitake

29.00



<b>Kotelett vom Iberico</b> Fregola   getrocknete Tomaten   Pancetta   Kalamata Oliven	39.00
<b>Wildschweingulasch</b> Kürbispappardelle   Hokaido   Kräuterseitling	34.00
<b>Burger „Argentina“</b> Butterbrioche   Argentinisches dry aged Patty   Argentinische Rotgarnele (Wildfang)   Pancetta   Mango   Passionsfruchtmayonnaise   Erbsenpüree   Affilla   Pfeffer Pommes frites mit Ahorn und Meersalz	24.00
<b>Glen Douglas Lachsfilet</b> Getrübelter Kartoffelstampf   Spinat   Rotgarnele (Wildfang)	39.00
<b>Skrei Filet</b> Schlosskartoffeln   Rotkohlsalat   Crazy Pea	41.00
<b>Zanderfilet</b> Graupen-Risotto   Petersilienwurzel   Möhrchen   Blattpetersilie	28.00
<b><u>Vegan / Vegetarisch</u></b>	
<b>Ravioli</b> Büffelricotta   Spinat   Pinienkerne   Wildkräuter	18.00
<b>Tortelloni</b> Getrocknete Tomaten   Pecorino   Rucola   Ciabatta-Chip	16.50

## Käse

### **Käsekuchen mit Manchego**

Manchego D.O.P. | Pane carasau | Aprikosen-Tomaten-Chutney

17.50

## Dessert

### **Nougat-Crème brûlée**

Schokocrisp | Lolli | Pistazieneis

14.50

### **Rote Bete und Himbeeressig**

Tonkabohnen-Eis auf grünem Teecracker | Himbeerpraline | Schoki

19.00

### **Kugel Lakritz-Eis mit Mango**

7.50