



## Vorspeisen

<b>Tataki vom Bluefin Thunfisch</b> Mango-Gurkensalat   Yuzu-Parfait   Erdnussmayonnaise   Erbsenkresse	21.00
<b>Wachtelterrinen mit Entenstopfleber</b> Wildkräutersalat   Kräuterseitlinge   Crostini-Chips	19.00

## Suppen

<b>Kalbsconsommé</b> Steinpilzravioli   Gemüse	13.00
<b>Gelbe Linsensuppe</b> Kokos   Curry   Granatapfel   Garnele	11.00

## Hauptspeisen

<b>Dry Aged Rinderlende</b> Kartoffel-Bohnenstampf   Speck	42.00
<b>Wiener Schnitzel</b> Röstkartoffeln   Blattsalat	32.00
<b>Sous vide gegarter Kaninchenrücken</b> Butterkartoffeln   mediterranes Gemüse   Parmaschinken	36.00
<b>Gebratene Kikokbrust</b> 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> Getrüffelter Kartoffelstampf   Spinat   Rotgarnele (Wildfang)	39.00
<b>Skrei Filet</b> Schlosskartoffeln   Rotkohlsalat   Affilla	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