



Vorspeise

Gebratene Romana Salatherzen

Apfel-Dressing | Chutney | Wildreis

13,0 (vegan)

+ Ziegenkäse 16,0

Geschmorte Karotte (lauwarm)

Chutney | Chili | Sesam

17,5 (vegan)

Chicorée Sous Vide gegart

geschmorter Treviso | Zitrusaroma | Salzkaramell

18,5 (auch vegan möglich)

Kalbstatar vom Filet

Kapern | Champignons | Parmesan

22,5

Pulpo

Fenchelsalat | Zitronenbutter | Pomelo

19,5

Suppe

Waldpilzsuppe

Champignons | Schnittlauch

9,5 (vegan)

Süßkartoffelsuppe

Sesam | Limette | Kokosnuss

9,5 (vegan)



Hauptgang

Geschmorter Spitzkohl
Apfel | Sonnenblumenkerne | Kartoffel
27,5 (vegan)

Waldpilz Fregola Sarda
Geräucherte Pilze | Miso | Seidentofu
27,5 (vegan)

Maishähnchenbrust
Geräucherte Pilze | Miso | Fregola Sarda
33,5

Kabeljau
Pistazie | Artischocke | Focaccia | Süßkartoffel
34,5

Lammrücken unter der Pistazienkruste
Artischocke | Focaccia | Süßkartoffel
39,5

Zweierlei vom Kalb
Spitzkohl | Apfel | Kartoffel
39,0

Dessert

Blätterteig Tarte
Orange | Vanilleeis | Pistazie
15,5

Schokoladenkuchen
Banane | Schokolade | Karamell
14,5 (vegan)

Zitronensorbet | Wodka oder Sekt
8,5 (vegan) – auch alkoholfrei möglich–

Eis | Pistazienlikör
8,5

Ziegenkäse
Apfel | Nuss
14,5



Kulinarische Reise

Drei Gänge

59,0

Fünf Gänge

84,0

Inklusive Weinbegleitung

+29,0 (3 Gläser)

Die Menüs können auch als vegetarische/vegane Option gewählt werden
und werden vom Koch sorgfältig zusammengestellt.

Lass dich überraschen!

Snacks

passend zu einem Wein mit 7grad (erhältlich ab 21 Uhr)

Brotkorb

Brot | aufgeschlagene Butter

5,0

Croque Monsieur

gebratenes Käse-Schinken-Sandwich

10,5

Zweierlei Süppchen

Süßkartoffel und Waldpilze

10,5 (vegan)

Ziegenkäse

Apfel | Nuss

14,5