



## Vorspeise

Gebratene Romana Salatherzen  
Birnen-Dressing | Chutney | Wildreis

13,0 (vegan)  
+ Ziegenkäse 16,0

Tomaten-Brot Salat  
Basilikum Sorbet | Balsamico | Rucola  
(auch vegan möglich)

16,5

Blumenkohlvariation  
Tempura | Orange | Dukkah  
(auch vegan möglich)

16,5

Pulpo  
Blumenkohl | Orange | Dukkah

19,5

Tatar vom Rinderfilet  
Eigelb | Rucola | Mayonnaise

22,5

## Suppe

Blumenkohlsuppe  
gepickelter Blumenkohl | Curry Espuma

8,0 (vegan)

Weißer Tomatensuppe  
Mandel | Basilikum

9,0



## Hauptgang

Geschmorter Fenchel  
Pernod | Orange | Chili | Kartoffel

26,5 (auch vegan möglich)

Geschmorte Artischocke  
Tomate | Balsamico Gel | Fregola Sarda

26,5 (auch vegan möglich)

Kross gebratener Zander  
Fenchel | Orange | Chili | Zitronen-Polenta

28,5

Französische Maishähnchenbrust  
Romana Salat | Parmesan | gezupftes Brot

28,5

Zweierlei vom Lamm  
Artischocke | Tomate | Balsamico Gel

38,0

Rosa gegartes Rinderfilet  
Bohnen | Birne | Speck | Kartoffel

39,5

## Dessert

Weinbergpfirsich und Joghurt  
Mousse | Eis | Biskuit

14,5

Cheesecake  
Passionsfrucht | Brombeere

14,5 (vegan)

Zitronensorbet | Wodka

8,5 (vegan)

Eis | Pistazienlikör

8,5

Ziegenkäse  
Birne | Nuss

12,5



## 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

9,5

Zweierlei Süsschen

Blumenkohl und weiße Tomate

9,5

Panierter Zander

Mayonnaise | gepickeltes Gemüse

10,5

Ziegenkäse

Birne | Nuss

12,5

Parmesanbruch

Balsamico Gel | Nuss

9,0