

Appetizer



Kimchi Mandu 9,90

Bauernbrot mit Bärlauchbutter 5,50

bread with wild garlic butter

Austern „Pléiade Poget“ Nr. 2

mit Limetten-Miso Vinaigrette

überbacken mit Gorgonzola

3,50 pro Stück

4,50 pro Stück

I + II + III oder I + I + II (inkl. 1 Flasche Wasser pro Tisch)

→ **55,00** Nur Gerichte mit * sind im Menü wählbar

Alle drei Starters + Kimchi Mandu als Sharing Platte

→ **52,50**

I Starters

Kräutersaitlingtatar 15,50*

Miso | Mirin | Liebstöckel | Mandelmilch Espuma | Pilzerde
tartare of herb mushroom | miso | mirin | lovage | almond milk espuma | mushroom soil

Mosaik vom Island Lachs 17,50

Ponzu | Forellenkaviar | grüner Spargel | geröstete Erdnuss
icelandic salmon | ponzu | trout caviar | green asparagus | roastet peanuts

Carpaccio vom Wildkräuterschinken 16,50*

Radieschen | Senfsaat | Handkäse | Vogelmiere | Birne
carpaccio of herbs ham | radish | mustard seeds | hand cheese | herbs | pear

Frühlingssalat 15,50

Sherry Dressing | Kirschtomaten | Landgurke | Wildkräuter |
karamellisierte Nüsse | Buttercroûtons | Kresse und Saaten

*garden salad | sherry dressing | cherry tomatoes | cucumber | wild herbs |
caramelized nuts | butter croutons | cress and seeds*

mit Feta in Filoteig +7,90

Tomatenragout | Schnittlauch | Olivenöl
tomato ragout | chives | olive oil

mit Bärlauchbratwurst +6,00

with wild garlic sausage

kleiner Frühlingssalat 5,50

II Main Cours

Filet vom Landschwein 29,90*

Blutwurst | Süßkartoffel | Röstzwiebeln | Spitzkohl |
Primitivo Jus
black pudding | sweet potato | fried onions | pointed cabbage | primitivo sauce

Rosa Kalbstafelspitz 32,90*

Kartoffel-Nussbutter-Pürree | Bohnenragout | Guanciale |
Senfkaviar | Merlot Jus
*pink veal boiled beef | potato nut butter puree | bean ragout | guanciale |
pickled mustard seeds | merlot jus*

Dorade Royal auf der Haut gebraten 28,90*

Schwarzaugenbohnen | Tomate | Staudensellerie |
Kimchi-Crunch | Babyspinat
*sea bream, fried on the skin | black-eyed peas | tomato | celery |
kimchi crunch | baby spinach*

Gnocchi gefüllt mit wildem Bärlauch 25,90*

Bärlauch Pesto | Haselnuss | Grana Padano |
Sellerieschaum | Sumach
*gnocchi filled with wild garlic | wild garlic pesto | hazelnut |
grana padano | celery foam | sumac*

Gebackene Aubergine 24,90*

Shiitake Wurzelgemüse | Knoblauch-Flakes | Neue Kartoffeln |
Schnittlauch | Zitronen-Soja Velouté
*baked eggplant | shiitake | garlic flakes | new potatoes |
chives | lemon soy velouté*

III Dessert

Café Gourmand 8,90*

Zwei Pralinen und eine Kaffeespezialität
two chocolates and a coffee specialty

Hausgemachtes Eis oder Sorbet mit Toppings 3,90

two scoops of homemade ice cream or sorbet

Dreierlei von der Erdbeere 10,90*

Parfait | körniger Frischkäse | Minze

Alle Preise in EUR und inklusive Mehrwertsteuer.
Bei Allergien & Unverträglichkeiten wendet euch gerne
an unser Servicepersonal.

