
VOR SPEISEN

Gelbschwanz Makrele, Ponzu, grüne Papaya, Erdnuss | 28,00

Chicorée, Büffelmozzarella, Röstschalotten Vinaigrette, grüner Apfel | 14,00

Spinat Suppe, Fregola Sarda, Parmesan | 13,00

HAUPT SPEISE

Zanderfilet, Kohlrabi, Salzzitrone, Linsenhummus, Dill | 40,00

Geschmorter Kalbshals, Shiitake Pilze, Sellerie, Malz Spätzle | 30,00

Pollo Fino & Sot l'y Laisse, Champignon, Haselnuss, Rosmarin | 34,00

Rindsfilet, Blumenkohl, geschmorte Zwiebel, Griessknödel | 36,00

Süßkartoffel Curry, Mandarine, rote Linsen | 25,00

TASTING MENU

Kalbstatar, Gartenkresse, grüner Spargel, Buttermilch | 24,00

Gebeizte Forelle, Jasmin Reiscreme, Gurke | 21,00

Erbsen Gnocchis, Sugar Snaps, Minze | 19,00

Miso Kabeljau, Fenchel, Koriander, Kartoffelstroh | 26,00/38,00

Regionales Lamm, Haselnuss Ducca, Karotte, Dill | 42,00

Blutorangen Sorbet, Wassermelone, Roibush | 15,00

>> 6 Gänge 115,00 | Weinreise 59,00

>> 5 Gänge ohne Forelle 102,00 | Weinreise 49,00

EXTRAGANG

Imperial Kaviar, Yuzu Dashi, Rauchaal, Staudensellerie

>> im Menü 35,00 | à la Carte 40,00

Bitte sprechen Sie uns bei Allergien und Unverträglichkeiten an!