

Suppen / Soups

Canellini-Bohnen-Velouté mit Zitronen-Petersilienschaum 6,70 Euro
Canelli bean velvety with lemon parsley foam

Klare Bouillabaisse vom Kanadischen Hummer 7,30 Euro
Clear bouillabaisse of Canadian lobster

Vorspeisen / Starters

Zweierlei vom Thunfisch dazu Garnele, Jakobsmuschel, Cous Cous, Rote Beete Sorbet und Mango-Chili-Salsa 14,70 Euro
Duet of tuna with tiger prawn, scallop, cous cous, beetroot sorbet and mango chili salsa

Lauwarmes Königskrabben-Möhren-Küchlein mit Blumenkohl-Vanillepuree 15,90 Euro
Lukewarm king crab carrot cake with cauliflower vanilla puree

Barbarie Entenbrust-Tranchen mit Papaya-Thymianrelish und schwarzen Bohnen 15,30 Euro
Tranches of Barbarie duck breast with papaya thyme relish and black beans

Büffelmozzarella und Olivetti-Tomate an Basilikum-Zitronen-Sorbet dazu Kamilleblüten-Karamell und Senf-Vinaigrette 10,90 Euro
Mozzarella di Bufala with Olivetti tomato, basil lemon sorbet, camomile blossom caramel and mustard vinaigrette

Wacholder-Hirschrücken-Carpaccio mit gegrillter Jakobsmuschel und Dörrobsttatar 15,60 Euro
Juniper venison carpaccio with grilled scallop and dried fruit tatar

Zwischengericht / Entree

Risotto von Wald- und Wiesenkräutern mit Zitronen-Seitlingen Maronen und Trüffel 12,90 Euro
Meadow and forest herb risotto with lemon mushrooms, chestnuts and truffles

Safran-Tagliatelle mit Spinat, Parmesan und Distelöl 11,70 Euro
Saffron tagliatelle with spinach, Parmesan cheese and safflower oil

Ricotta-Gänseleber-Ravioli mit Trüffelhonig, Birne und Nusschaum 12,60 Euro
Ricotta goose liver ravioli with truffle honey, pear and nut foam

Salate / Salads

Rucolasalat mit Ziegenkäse, Pata Negra Schinken und Johannisbeer-Dressing 16,30 Euro
Rocket salad with goat cheese, Pata Negra ham and currant dressing

Feldsalat und Radicchio Castell Franco mit gebratenen Garnelen, Kumquats und Nuss-Vinaigrette 15,80 Euro
Lamb's lettuce and radicchio Castell Franco with grilled tiger prawns, kumquats and nut dressing

Klassischer Caesar Salat mit gegrillter Hähnchenbrust,
Parmesan und Croutons 13,70 Euro
*Classic Caesar salad with stripes of grilled chicken breast,
Parmesan cheese and croutons*

Hauptgerichte / Main courses

Argentinisches Rinderfilet mit Artischocken, Pata Negra-Chips
und Topinambur-Puree 29,80 Euro
*Argentinean beef filet with artichokes, Pata Negra chips
and topinambur puree*

▲ Wahlweise als "Surf 'n' Turf" mit Jakobsmuschel und Garnele 39,00 Euro
▲ *Optionally as surf 'n' turf with scallop and tiger prawn*

Barbarie Entenbrust mit Apfel-Calvados-Jus,
Kartoffelquader und Radicchio 28,90 Euro
*Barbarie duck breast with apple Calvados juice,
potato cuboid and radicchio*

Thunfisch in Piment d'Espelette mit Spinatpolenta und
Madras-Kürbiskern-Curry 28,20 Euro
*Tuna filet with Piment d'Espelette, spinach polenta and
Madras pumpkin seed curry*

Filet vom Skrei mit Sepia-Risotto und Kräuteremulsion 27,90 Euro
Filet of Skrei (codfish) with sepia risotto and herb emulsion

Steinbutt-Filet mit Safran-Tagliatelle, Lauch und Spitzmorcheln 29,50 Euro
Filet of turbot with saffron tagliatelle, leek and conica morels

Dessert / Sweets

Klassische Zabaglione 6,10 Euro
Classic zabaione

Warme Grand Marnier-Vanille-Praline mit Thymian-Joghurt-Eis 7,50 Euro
Warm Grand Marnier vanilla praline with thyme yogurt ice cream

Weisse Valrhona-Schokoladen-Tarte mit Basilikum, Quitte und
Rosenblütensorbet 7,80 Euro
*White Valrhona chocolate tartelette with basil, quince and
rose blossom sorbet*

Nuss Nougat-Crème Brulée mit
Bergpfeffer und Clementinen-Granité 7,50 Euro
*Hazelnut nougat creme brulee with
Szechuan pepper and mandarin granité*

Süße Ziegenkäse-Variation mit Trauben-Gelee und
grünem Apfel-Sorbet 9,40 Euro
*Sweet goat cheese variation with grape jelly and
green apple sorbet*