

## EXTRAZEIT-MENÜ

### Hummerbisque

Jakobsmuschel, Orangen-Karamell

### Hamachi-Kingfisch

Daikon, Ponzu, Miso, Ingwer, Erdnuss

### Ikejime Wolfsbarsch

Safran-Graupen-Risotto, Dashi

### Taubenbrust Supreme

Gänseleber, Süßkartoffel, Steinpilz, Veilchen

### Bienwald-Rehrücken

Waldfrüchte, Pilze, Schupfnudeln

### Cheesecake 2.0

Schokolade, Früchte, Chai-Eis

oder

### Käsevariation

Feigensenf, Früchte

3 Gang-Menü 70 €

Weinbegleitung 18 €

4 Gang Menü 85 €

Weinbegleitung 24 €

5 Gang Menü 110 €

Weinbegleitung 30 €

6 Gang Menü 138 Euro

Weinbegleitung 36 €

## **JEDERZEIT**

### **Vorspeisen**

#### **Sommersalate**

Gebackener Ziegenkäse, frische Früchte 19 Euro

#### **Pulpo**

Chorizo, Yuzu, Mango, Süßkartoffel 25 Euro

#### **Rindercarpaccio**

Rucola, Pesto 22 Euro

#### **Gebratene Gänseleber**

Apfel, Portweinjus, Brioche 28 Euro

### **Hauptgänge**

#### **Rumpsteak vom Angusrind**

Café de Paris Butter, Marktgemüse, Kartoffelgratin 36 Euro

#### **Barbarie Entenbrust**

Pistazienkruste, Portweinzwiebel, karamellisierte Süßkartoffel-Creme  
Schupfnudeln 35 Euro

#### **Loup de mer**

Ratatouille, Rosmarinkartoffeln 32 Euro

#### **Filet vom Angus Rind „Surf & Turf“**

Wildfang Garnele, Marktgemüse, Schupfnudeln 48 Euro

## **Veganes Menü**

Sommersalate  
frische Früchte

Süßkartoffel Curry  
Gemüse, Basmatireis

Melonensalat  
Bananen-Kokos-Eis

3 Gang Menü 49 Euro

## **Dessert**

Cheesecake 2.0  
Schokolade, Früchte, Chai-Eis 14 Euro

„Riesen“ Praline  
Valrhona Schokolade, Tonkabohne, Erdbeere 14 Euro

Geistreiches Sorbet (vegan)  
Sorbet mit Obstbrand 9 Euro

Affogato  
Espresso, Chai-Rahm-Eis 9 Euro

Käsevariation  
Feigensenf, Früchte 16 Euro

## Vorspeisen

### Gänseleber Paté

*Chutney, Brioche*

28 €

### Gazpacho Andaluz

*kalte Tomaten-Gemüse-Suppe / mit Wildfang-Garnele*

10 € / 18 €

### Tomatensalat

*Burrata, gebratene Pfifferling*

19 €

## Hauptgänge

### Frische Pfifferlinge

*Rahmsoße, Pasta*

25 Euro

### Wiener Schnitzel vom Kalb

*Omas Kartoffelsalat*

32 Euro

### Dry Aged Roastbeef

*Ratatouille, Rosmarinkartoffeln*

ca. 250g 40 Euro

### Rumpsteak vom Angusrind

*Frische Pfifferlinge, Kartoffelgratin*

40 Euro

### Rumpsteak vom Wagyu Rind für 2 Personen

(BMS 5-7)

*Ratatouille, Rosmarinkartoffeln*

ab 400g (100g á 28€)

*oder für Unentschlossene:*

### 3 Gang Überraschungsmenü

55,00 Euro