

# Empfehlung

## **Sashimi von der Gelbschwanzmakrele**

Passionsfrucht, Wasabi-Mayonnaise,  
Forellenkaviar und Buchenpilze

**18 €**

(A,D,J)

## **Krustentier-Bisque**

Szechuanpfeffer, Wurzelwerk,  
Japanische Kammuschel und Schnittlauch

**16 €**

(B,G,I)

## **Lamm aus Irland**

Sellerie-Miso Cremé, Aubergine, gepickelter Blumenkohl und  
Jus aromatisiert mit Pimenton de la Vera

**30 €**

(A,G,F,I,J)

## **Wilder Seeteufel „Sous Vide“**

Fenchelpüree mit Safran und Dill, Steinpilze, Spitzpaprika und Gulaschsud

**29 €**

(B,D,G,I)

## **Acqueurello Risotto**

Steinpilze Süß-Sauer, Hokkaidokürbis und Tomaten aus unserem Garten,  
Ziegenkäse und Liebstockmilch

**24 €**

(A,G,I)

## **Bio-Kaffee aus Honduras**

Johannisbeere, karamellierte Schokolade,  
Walnussöl und Blutampfer

**14 €**

(A,C,G,H)

Trotz hoher Sorgfalt im Herstellungsprozess kann es nicht gänzlich ausgeschlossen werden,  
dass in den Speisen Spuren von anderen Allergenen und Zusatzstoffen enthalten sind.

A-Gluten, B-Krebstiere, C-Eier, D-Fisch, E-Erdnüsse, F-Soja, G-Milch, H- Schalenfrüchte, I-Sellerie,  
J-Senf, K-Sesam, L-Schwefeldioxid, M-Lupine, N-Weichtiere