

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