

Empfehlung

Sashimi von der Gelbschwanzmakrele

Passionsfrucht, Wasabi-Mayonnaise,
Forellenkaviar und Buchenpilze

18 €

(A,D,J)

Zweierlei Bete

Eingelegt mit Sternanis und Safran, Maronencreme,
Umeboshi- Pflaume und Sauerrahm

14€

(G,F,H)

Hokkaido-Kürbis

Sanddorn, Kammuschel, Arabica-Öl, Borage und
leicht geräucherte Mandel

16 €

(B,D,G,Ha,I)

Gratiniertes Rinderfilet

Steinpilz, Estragon, Karotten in Sternanis-Karamell,
Kartoffelgratin mit grünem Pfeffer und Sauce á la Crème et Cognac

34 €

(C,G,I,J)

Lachs von den Färöer Insel

Togarashi, Knusprige Guanciaie, Erbsenpüree mit Vanille,
Kartoffel-Confit und Beurre-Blanc mit Bergamotte

29 €

(D,G,I,J,K,2)

Empfehlung

Spanischer Steinbutt

Nussbutter, geblämmte Spitzpaprika, Mais, Fermentierter Knoblauch
und reduzierter Gulaschsud mit Pimenton de la Vera

31 €

(D,G,I,J)

Tortelloni „a la Casa“ (vegan)

Gefüllt mit Schnittlauch, Cashewkerne und Schwarzem Trüffel
Crema aus Sellerie, Champignons und Pernod
Knusprige Kirschtomaten

24€

(Aa,Ha,Hd,I)

Geeister Rhabarber

Physalis mariniert mit Himbeerjus und
Holländischer Planfolia-Black-Vanille
aufgegossen mit Prosecco D.O.P

10€

(F,L,2)

Valrhona Macaé 62%

Dreierlei Texturen, Philippinische Limette, Zimtblüte,
Blutampfer und Weißer Pfirsich

14 €

(Aa,C,G,H,2)

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, 1 – Farbstoff, 2 – Konservierungsstoff,
3 – Antioxidationsmittel, 4 – Geschmacksverstärker, 5 – geschwefelt, 6 – geschwärzt, 7 – gewachst,
8 -Süßungsmittel, 9 – Phenylalaninquelle, 10 – Phosphat, 11 – Koffein, 12 – Chinin, 13 – gen. verändert