



EIN APERITIF FÜR GENIESSER

**Champagner Laurent Perrier
La Cuvée Brut**

Champagne Laurent Perrier La Cuvée Brut
Flasche / bottle 0,1 l

16,50

Geeiste Gemüsesuppe A, C, O

Pfeffergebäck ~ Kräuteröl

Iced vegetable soup

pepper biscuit ~ herb oil

7,60

Geschmortes Kalbsschulterscherzel A, G, L, M, O

Rotwein-Pilzjus ~ römische Gnocchi ~ Urkarotte ~ wilder Brokkoli

Braised veal shoulder

red wine mushroom jus ~ roman gnocchi ~ primal carrot ~ wild broccoli

Steinbeisserfilet A, C, D, G

Basilikum-Orangenbutter ~ junger Fenchel ~

Paradeis-Oliven Tapenade ~ Süßkartoffelkrapfen

Wolffish fillet

basil-orange butter ~ young fennel ~

tomato olives tapenade ~ sweet potato fritters

Gersten-Risotto A, G

Gebratener Trevisiano ~ glasierter Apfel ~ Kürbischip

Barley Risotto

seared treviso ~ glazed apple ~ pumpkin chip

Jeweils / per dish

22,50

Zitronentörtchen A, C, G

Geflämmter Baiser ~ Brombeeröster

Lemon Tartlets

flamed meringue ~ blackberry roaster

13,90

Im 3-Gang-Menü

As a 3-course Menu

39,00

Zur Getränkekarte
List of beverages

