

Wechselkarte

Vorneweg

Schaumsüppchen von der Schwarzwurzel mit in Bierteig ausgebackenem Kalbsfleischbällchen 7,90 €

Rahmsuppe von Roter Beete & Tatar vom Matjes 8,20 €

Mit Zitronengras und Ingwer marinierte Entenbrust
auf einem Salat von Kaiserschoten und Cashewkernen mit Mango-Papayasalsa 13,50 €

Gebratene Jakobsmuscheln und Riesengarnelen auf Fenchelsalat in süß-pikantem Sud 14,50 €

In Portwein eingelegte Feigen mit Ziegenfrischkäse gratiniert, an Rosmarin-Honig,
karamellisierten Mandelstiften und Serrano-Schinken-Grissini 11,50 €

Hauptgänge

Iberico-Schweinerücken unter einer Olivenkruste mit Schwarzwurzeln in Rahm
und einem getrüffeltem Kartoffel-Muffin 24,20 €

In Barolo geschmorte Bäckchen vom irischen Ochsen
an gebratenen Scheiben von der Maniokwurzel und grünem Spargel 22,90 €

Maispoulardenbrust im Serranoschinkenmantel auf karamellisiertem Sauerkraut
und einem Stampf von Kartoffeln und Röstschalotten 21,50 €

Gebratene Lachstranche auf Schmorgemüse von Lauch und Radiccio
mit Pommery-Senfschaum und kleinen Butter-Kartoffeln 19,00 €

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet
an Rote Beete-Bouillonkartoffeln und Kräutervelouté 20,50 €

Dessert

Halbgefrorenes von Baileys & Kaffee mit Pralinen-Mousse an Schattenmorellenconfit 9,90 €

Variation von Joghurt-Limettencreme, Blutorangen-Aperolsorbet & kleinem Nussküchlein 9,60 €

Crème brûlée mit einer Kugel Vanilleeis 7,50 €

Rum-Dattelparfait mit gerösteten Kürbiskernen im Baumkuchenmantel an Amarettoschaum 9,90 €

Tête de Moine auf Pumpernickeltalern mit Feigensenf und Pflaumenconfit 8,90 €