

## VORSPEISEN

GELBSCHWANZ MAKRELE / AUSTER / TOPINAMBUR / BIRNE / PONZU	28 EURO
GÄNSELEBER / GORGONZOLA - DULCE / AHORN / PFLAUME	29 EURO
3 MAL SO GUT / EINE VERFÜHRERISCHE VORSPEISENARIATION	26 EURO
GOLDBERGSALAT / WILDKRÄUTER / PICKLES / KERNE / KRACHERLE	13 EURO

## SUPPEN

SCHARFE THAI - SUPPE / HUHN / ZITRONENGRAS / INGWER / KOKOS	9 EURO
-------------------------------------------------------------	--------

## ZWISCHENGERICHTE

BIO - STUNDENEI / CREMESPINAT / OCHSENBACKE / CHAMPIGNON / TRÜFFEL	19 EURO
TAFELSPITZRAVIOLI / CREMESPINAT / MEERRETTICH / PX - ESSIG - GELEE	17 EURO

## HAUPTGERICHTE

LAMM / RÜCKEN & SCHULTER / AUBERGINE / BULGUR / ZWIEBEL	42 EURO
RINDERFILET / SHORT RIB / BROCCOLI / RETTICH / THAI - BEARNAISE	44 EURO
REH / ROTE BETE / PASTINAKE / KÜRBISKERNE / NUSSBUTTER	42 EURO
JAKOBSMUSCHEL / SCHWEINEBAUCH / TRÜFFEL - DASHI / SELLERIE / GRILLLAUCH	41 EURO
SEEHECHT / KOHLRABI / ERDNUSS / KORIANDER	39 EURO

## KÄSEVARIATION AFFINEUR LEFEBVRE

FRÜCHTEBROT / CHUTNEY / SCHWARZE WALNUSS	14 EURO
------------------------------------------	---------

## DESSERT

MANJARI / MANDARINE / SÜSSKARTOFFEL / KAFFEE	17 EURO
KOKOS / MANGO / SHISO / SUSHIREIS / SAKE / PFLAUMENWEIN	16 EURO
MOJITO VON APRIKOSE / KOKOSESUMA / KNUSPRIGE WEIÖE SCHOKOLADE / WALDBEEREN	12 EURO

## WEINEMPFEHLUNG

CHAMPAGNE LOUIS ROEDERER BRUT PREMIER 0,1l	15,90 EURO
2014 VIOGNIER / WINERY TIM SMITH / EDEN VALLEY 0,1l	7,90 EURO
2012 MERLOT *** TROCKEN / WEINGUT SCHNAITMANN / WÜRTTEMBERG 0,1l	7,90 EURO

Alle Preise in Euro, inkl. Service und MwSt. Tips not included.  
Für die Ausweisung der Allergene und Zusatzstoffe  
fragen Sie gerne nach unserer separaten Karte.