

VORSPEISEN

GELBSCHWANZ MAKRELE / AUSTER / GRÜNER APFEL / THAI SPARGEL / JALAPENO ´S	28 EURO
GÄNSELEBER / ZIEGENKÄSE / BLAUBEERE / HASELNUSS / CHAMPIGNON	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 / STEINPILZ / 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
LACKIERTE ENTENBRUST / SZECHUAN PFEFFER / QUINOA / PETERSILIENWURZEL	36 EURO
JAKOBSMUSCHEL / SCHWEINEBAUCH / TRÜFFEL-DASHI / SELLERIE / GRILLLAUCH	41 EURO
ZANDER / UMAMI BOUILLON / LAUCH / RETTICH / MOUSSELINE	40 EURO

KÄSEVARIATION AFFINEUR LEFEBVRE

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

DESSERT

GUANAJA / MARACUJA / MATCHA / WEIZENGRAS / SALZZITRONE	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
2014 VON FRÜH BIS SPÄT VOGELFREI TROCKEN / WEINGUT SIEGLOCH / 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.