

## 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

KALBSBRIES / BETE / ROTER BABYMANGOLD / RÄUCHERAAL	25 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
SCHWARZER SEEHECHT / AUBERGINE / DASHI / TOFU / CHAMPIGNON / SEEGRAS	37 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 / KOKOESPUMA / 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.