

## VORSPEISEN

KINGFISH / SPARGEL / PONZU / CITRUS	29 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

SPARGEL / KALBSBRIES / GERÄUCHERTE BUTTER / SALZMANDELN	20 EURO
TAFELSPITZRAVIOLI / CREMESPINAT / MEERRETTICH / PX-ESSIG-GELEE	17 EURO

## HAUPTGERICHTE

LAMM / RÜCKEN & SCHULTER / AUBERGINE / BULGUR / ZWIEBEL	42 EURO
ENTRECOTE / GERÄUCHERTE HOLLANDAISE / SCHWARZER KNOBLAUCH / WASSERMELONE	46 EURO
TAUBE / ROTE BETE / KAPERN / SALZZITRONE / PETERSILIENWURZEL	41 EURO
JAKOBSMUSCHEL / SCHWEINEBAUCH / TRÜFFEL-DASHI / SELLERIE / GRILLLAUCH	41 EURO
SEEHECHT / KOHLRABI / ERDNUSS / KORIANDER	39 EURO

## KÄSEVARIATION AFFINEUR LEFEBVRE

FRÜCHTEBROT / CHUTNEY / SCHWARZE WALNUS	14 EURO
---	---------

## DESSERT

MANJARI / MANDARINE / SÜSSKARTOFFEL / KAFFEE	17 EURO
ERDBEERE / PISTAZIE / SHISO / SAKE / LYCHEE	16 EURO
MOJITO VON APRIKOSE / KOKOESPUMA / KNUSPRIGE WEIBE SCHOKOLADE / WALDBEEREN / MINZE	12 EURO

## WEINEMPFEHLUNG

CHAMPAGNE LOUIS ROEDERER BRUT PREMIER 0,1 l	16 EURO
2014 VIOGNIER / WINERY TIM SMITH / EDEN VALLEY 0,1 l	7 EURO
2015 Rotweincuvée „Philipp“ Grosse Reserve / WEINGUT HANS-PETER WÖHRWAG 0,1 l	8 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.