

Sommermenü

Thunfisch Variation, Sashimi, gebeizt und Tatar mit Wasabisorbet und Soja

*

Pfifferlinge mit feinen Rahmnüdelchen

*

Zweierlei Gazpacho

*

Rehkeulenmedaillons mit Nusskruste, Preiselbeeren

Wirsing und hausgemachten Spätzle

*

Katalanische Crème mit Himbeeren und Pistazieneis

75 € ohne Pfifferlinge 5-Gang Menü 93 €

Vorspeisen

Bunte Gartentomaten mit gebackener Burrata und Basilikumpesto	24
Gänseleberterrinen in Tokayer Gelee, Feigenconfit und Apfelsalat, Brioche	30
Gebratene Prawns mit eingelegter Melone und Chili-Mayonnaise	28
Rindercarpaccio mit Limonenpfeffersauce und Champignonsalat	26
Gebratenes Kalbsbries mit Kalbskopf, Bete und Fregola	28

Suppen

Pfifferlingcrèmesuppe	14
Bouillabaise im tiefen Teller mit Aioli-Croûtons	20
Zweierlei Gazpacho	14