

## **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**

Salat von bunten Gartentomaten mit Oliven, Gurken und Schafskäse	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
Rheinische Bohnensuppe	14