

Sommermenü

Kalbsfleischtatar „Carne Crudo“ mit Pfifferlingsalat

*

Schweinebäckchen mit Chorizo und Tomaten-Pimento-Graupen

*

Rieslingcrème mit Saiblingklößchen, Gemüsen und Kräutern

*

Rehkeulenmedaillons mit Nusskruste, Pfefferkirschen,
Wirsing und hausgemachten Spätzle

*

Katalanische Crème mit Erdbeeren und Pistazieneis

75 € ohne Schweinebäckchen 5-Gang Menü 93 €

Vorspeisen

Salat von bunten Gartentomaten mit Burrata und Pesto	23
Gänseleberterrinen in Tokayer Gelee, Feigenconfit und Apfelsalat, Brioche	30
Gebratene Prawns mit Avocado, Kirschtomaten und Guacomole	28
Kalbsfleischtatar „Carne Crudo“ mit Pfifferlingsalat	27
Gebratene Kalbsblutwurst auf geschmelzten Kraut-Schupfnudeln	27

Suppen

Pfifferlingcrèmesuppe	14
Rieslingcrème mit Saiblingklößchen, Gemüsen und Kräutern	14
Minestroneconsommé mit Ravioli	14