

# SPEISEN

## SNACK

## BROT

SAUERTEIGBROT - GESALZENE BUTTER

## 1. GANG

FORELLE - MELONE - AVOCADO - SESAM - INGWER  
14

## 2. GANG

TOMATE - RICOTTA - PHYSALIS - LIEBSTÖCKEL - OLIVE  
12

## 3. GANG

STÖR - KNOLLESELLERIE - BUTTERMILCH - PETERSILIE  
22

## 4. GANG

LAMM <sup>2</sup> - POLENTA - PAPRIKA - GARAM MASALA  
27

## 5. GANG

SCHWARZBEERE - QUARK - GRÜNE MANDEL - HONIG  
10

3 GANG MENÜ 49  
4 GANG MENÜ 59  
5 GANG MENÜ 69

GETRÄNKEBEGLEITUNG 15  
GETRÄNKEBEGLEITUNG 25  
GETRÄNKEBEGLEITUNG 35

# SPEISEN

GEDECK 3

## VOR

TOMATE - RICOTTA - PHYSALIS - LIEBSTÖCKEL - OLIVE 12  
KALBS TARTARE - FICHTENWIPFEL - LAUCH - KARTOFFELSTAMPF 16 / 22  
FORELLE - MELONE - AVOCADO - SESAM - INGWER 14  
BEILAGENSALAT 4

## ZWISCHEN

GNOCCHI - REHERL - TREVISIANO - TRÜFFEL 14 / 17  
OX'N RAVIOLI - BEETEN - SELLERIE - MOHN - BEEF TEA 14 / 17  
BOUILLABAISSE - FOCCACIA - ROUILLE 8

## HAUPT

MAISPOULARDE - BLUMENKOHL - SPITZKRAUT - MADEIRA-TRÜFFEL JUS 22  
SAIBLING - FREGOLA SARDA - KAPERN - ZITRONE - KRÄUTERFOND 22  
RISOTTO - CONFIERTES EIGELB - PILZE - PETERSILIE 14 / 17  
RIB EYE STEAK 220G - ROSMARIN KARTOFFEL - SCHMORZWIEBEL - JUS 32

## NACH

ZARTBITTER - KIRSCHEN - SCHWARZE JOHANNISBEERE - ZITRONE 14  
4 STK. KÄSE - KÜRBISKERNE - APFELHONIG - BROT 12  
MARILLENKNÖDEL - BUTTER - BRÖSEL - VANILLE 8  
(ZUBEREITUNGSZEIT CA. 20 MINUTEN)