



SPEISEKARTE
MENU

Vorspeisen | Appetizer

Gelbflossen Thunfisch

Zuckerschote | Koriander | Limonenblätter 16,90 €

Yellowfin tuna

snow pea | coriander | lime leaves

Lachsforelle

Spargelschaum | Sanddorn | Vanille 15,90 €

Salmon trout

asparagus foam | seaberry | vanilla

Französische Wachtelbrust

Sellerie | Marokkanische Feige | Portwein 17,90 €

French quail breast

celery | moroccan fig | port wine

Suppe | Soups

Brunnenkresse

Flusskrebs | Kräutermousse | Granny Smith 12,90 €

Watercress

crayfish | herb mousse | Granny Smith

Ochsenschwanz

Blätterteig | Shiitake | Wacholder 12,90 €

Oxtail

puff pastry | shiitake | juniper

Zwischengänge | Intermezzo

Kaninchenrücken

Feldgurke | Mairübe | Senf 18,90 €

Saddle of rabbit

field cucumber | turnip | mustard

Sauerampfer

Acquerello Risotto | Karamellbirne | wilder Broccoli 15,90 €

Sorrel

acquerello risotto | caramel pear | wild broccoli

Hauptgänge | Main courses

Seeteufel

Frühlingslauch | Polenta | Urkarotte 26,90 €

Monkfish

scallions | polenta | purple carrots

Heidschnucke

Wirsing | Lavendel | Fliederbeere 27,90 €

„Heidschnucke“ (local lamb)

savoy | lavender | elderberry

Hochrippe vom Iberico Schwein

Haselnuss | Kohlrabi | Trüffelkartoffel 25,90 €

Rib eye of Iberico pig

hazelnut | kohlrabi | truffle potato

Seezunge

Grüner Spargel | Setzei | Frühlingstrüffel 29,90 €

Sole

green asparagus | fried egg | spring truffle

Seidentofu

Glasnudeln | Limette | Kimchi 18,90 €

Silken tofu

rice noodles | lime | kimchi

Dessert

Hagebutte

Buttermilch | Brombeere | Pfefferminze 12,90 €

Rose hip

buttermilk | blackberry | peppermint

Erdbeere

Kaffee | Mascarpone | Amaretto 12,90 €

Strawberry

coffee | mascarpone | amaretto