

## VORSPEISEN

Rote Bete   Gebackene Garnele   Meerrettich   Apfel.....	17€
Rindercarpaccio   Gepickelter Kohlrabi   Quitte   Parmesan.....	20€
Variation von der Tomate   Stracciatella   Rucola Eis.....	14€
Tuna Sashimi   Ponzu   Nussbutter   in Rayu-Öl marinierte Edamame   Shiso.....	19€
Falafel   Sesam-Espuma   Cranberry   Joghurt   Minze (Vegan).....	15€

## SUPPEN

Topinambur   Nuss-Pesto   Birne.....	11€
Zwiebelsuppe   Brioche   Gruyere-Espuma.....	12€

## PASTA

Pasta Agnolotti   Eigelb   Parmesan   Guanciale.....	19€
Spaghetti   Tomate   Olive   Kapern Sardelle.....	14€

## FLEISCH

Kalbs Karree   Süßkartoffel   Spitzkohl   Rosine.....	38€
Gefülltes Maishähnchen   Basilikum   Fregola Sarda   Fenchel.....	28€
Lammrücken   Pastinake   Rosenkohl   Haselnuss.....	37€
Rinderbacke   Haferwurzel   Rotweinschalotten.....	35€

## FLAMMKUCHEN

Camembert   Traube   Walnuss.....	18€
Speck   Zwiebel   Petersiliencreme.....	17€

## SALAT

Wildkräuter   Eingelegtes Gemüse Gebackener Käse   Brombeerdressing.....	16€
---	-----

## RISOTTO

Grünes Curry   Zitronengras   Baby Mais Tigergarnele.....	19€
Steinpilz   Parmesan.....	26€
<b>Upgrade</b> +10g Herbsttrüffel	+15€

## FISCH

Pulpo   Chorizo   Kartoffel   Aprikose   Karotte.....	30€
Thunfisch   Sellerie   Wilder Brokkoli   Wasabi.....	35€
Jakobsmuscheln   Erbse   Grüner Spargel.....	32€

## DESSERT

Kaffee   Brownie   Erdnuss.....	11€
Erdnusschnitte   Karamell   Dunkle Schokolade.....	11€
Kürbis   Vanille   Weiße Schokolade   Cashew.....	12€
Hausgemachtes Sorbet.....	4,5€
Käseauswahl   Backpflaume   Feigensenf.....	19€
Petits Fours (3 verschiedene Sorten).....	6,0€