

| *vorweg*

tabouleh

mit Aubergine, Granatapfel,
Avocado und Knäckebrot

€ 12

burrata

mit marinierten Tomaten, Rucola,
Basilikumpesto und altem Balsamico

€ 17

geräucherter saibling

mit gepickelten Radieschen,
Gartenkresse und Gurke

€ 21

| *zwischen*durch

*_essenz von der strau*chtomate

mit Ricotta-Ravioli,
Basilikum und Olivenöl € 14

*_petersilienschaum*suppe

mit pochiertem Ei,
Crème Fraîche und Piment d'Espelette € 18

_linguine

mit schwarzem Trüffel,
Parmesanschaum und Schnittlauch € 18

| *mittendrin*

gefüllte zucchini

mit Süßkartoffel und Wildkräutern € 22

zander

mit gedünstetem Wurzelgemüse,
Kartoffelkrapfen und Spinat € 32

gebratener kabeljau

mit Safranrisotto, mediterranem
Bohngemüse und confierten Tomaten € 34

gegrillter pulpo

mit jungen Erbsen, wildem Brokkoli,
Oliven und Krustentiersud € 39

maishähnchenbrust

mit Tomatensalsa,
Junglauch und BBQ Mais € 28

kalbsbäckchen

mit Gremolata, Babykarotte
und Petersilienwurzelcreme € 32

2erlei vom lamm

mit Mojo Verde, Polenta,
Saubohnen und Peperonata € 38

rinderfilet

mit grünem Spargelragout,
Pfifferlingen und Kartoffelmousseline € 42

| *danach*

- _schokoladen-nougattarte*
mit marinierten Himbeeren,
Tonkabohneneis und Haselnüssen € 14
- _vanille crème brûlée*
mit eingelegten Pfirsichen,
Joghurt und Kirschsorbet € 14
- _3erlei sorbet*
von Mango, Zitrone und Brombeere
mit marinierten Beeren € 12
- _pflaumenragout*
mit Sauerrahmeis,
Buttercrumble und Minze € 14