

TIERISCHES MENÜ

Brot & Butter

Amuse Bouche

Gelbschwanz Makrele

Gurke | Apfel | Alge

Bavette vom US Beef

Erdnuss | Chili | Kräuter

Sorbet

Lammkarree

Demi Glace | Paprika | Bärlauch | Couscous

Rhabarber

Nussbutter | Weißwein

75,00

VEGANES MENÜ

Brot & Butter

Amuse Bouche

Brokkoli Panna Cotta

Bärlauch | Mandel | Kräuter

Schwarzer Reis

Wilder Pak Choi | Curry

Sorbet

Kräuterseitling

Artischoke | Olive | Sojasoße

Himbeere

Melisse | Vanille

65,00

VORSPEISE

Schwarzer Reis  14,00
Wilder Pak Choi | Curry

Brokkoli Panna Cotta  13,00
Bärlauch | Mandel | Kräuter

Gelbschwanz Makrele 15,00
Gurke | Apfel | Alge

Bavette vom US Beef 15,00
Erdnuss | Chili | Kräuter

HAUPTSPEISEN




Rostbraten 33,00
Handgeschabte Spätzle | Zwiebel | Bratensoße

Wellington vom Pilz  28,00
Bratensoße | Miso | Kräuter

Lammkarree 36,00
Demi Glace | Paprika | Bärlauch | Couscous

Kräuterseitling 28,00
Artischoke | Olive | Sojasoße

DESSERT

Himbeere 	7,00
Melisse Vanille	
Rhabarber 	7,00
Nussbutter Weißwein	
Sorbet 	4,50