

Aperitif des Monats

Campari Amalfi 8,50 €

Campari mit hausgemachtem Amalfi-Zitronen Sirup und Bitter Lemon

Menü

Zweierlei vom Saibling mit eingemachter Gurke, Senfjel und Dillschaum

Brunnenkressesüppchen mit Kalbsbriespraline

Flank Steak vom US-Beef mit Champignons,
Aromaten und Blätterteiggebäck

Brescianella mit geschmortem Radicchio und Pinienkernen

geschmorte Ananas mit weißem Schokoladen-Eis und Zitronenmousse

als 4-Gang Menü ohne Brescianella: 69.-€

als 5-Gang Menü: 75.-€

Vegetarisches Menü

Eingelegtes Gemüse mit Blumenkohlcrème, Samosa und Wildkräutersalat

Brunnenkressesüppchen mit Ziegenfrischkäsepraline

Piroggen mit Süßkartoffelmousseline, pochiertem Eigelb und Petersilienschaum

Brescianella mit geschmortem Radicchio und Pinienkernen

Gebrannte Apfelschnitte mit Pistazien Eis und Pistazienknödel

Als 4-Gang ohne Brescianella: 59.-€

Als 5-Gang: 64.-€

Weinreise 4-Gang (jeweils 1 Glas pro Gang): 42.-€

Weinreise 5-Gang (jeweils 1 Glas pro Gang): 52.-€

Alkoholfreie Begleitung 5-Gang: 35.-€

Liebe Gäste,

Soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

Vorspeisen

Zweierlei vom Saibling mit eingemachter Gurke, Senfgel und Dillschaum	19.-€
Sous Vide gegarter Schweinebauch mit Blumenkohl, Sellerie und Zitronengras-Ingwerfond	18.-€

Zwischengerichte

Gebratene Entenstopfleber mit Apfel, Apfelsorbet und Pistaziencronut	22.-€
Miesmuscheln mit Chorizo, Vadouvan und pikantem Curry	21.-€

Suppe

Brunnenkressesüppchen mit Kalbsbriespraline	14.-€
Fischessenz mit Safranfenchel und eigenem Ravioli	15.-€

Hauptgänge

Flank Steak vom US-Beef mit Champignons, Aromaten und Blätterteiggebäck	34.-€
Kalbsentrecôte mit Variation von der Karotte und gebackener Polenta	33.-€
Loup de Mer im Pergament gegart mit Gemüse-Safran Nage und Risoléekartoffeln	34.-€
Faröer Wildlachs mit Süsskartoffel, Dattel Couscous und Petersilienschaum	32.-€

Klassiker

Kalbtafelspitz mit Spinat, Meerrettichmousse und Bamberger Hörnchen	17.- €
Tatar vom Rind mit Wachtelspiegelei und Sesamgebäck	16.-€
als Hauptgang	24.-€
Rinderkraftbrühe mit Flädle	7,50 €
Gaisburger Marsch	10,50 €
Zwiebelrostbraten mit Spätzle und Blattsalat	28.-€
Kalbtafelspitz mit Kartoffelpüree und sautiertem Gemüse	29.-€