

CLASSICS

Carpaccio vom US Beef Trüffelcreme Parmesan Rucola ^{R 15}	€ 12
US Beef carpaccio truffle cream parmesan rocket salad	
Romanasalat Caesar's Dressing Sardellen Kapern Croutons ^{15 19 20 27}	15
Romaine lettuce Caesar's dressing anchovies capers croutons	
Wiener Schnitzel Gurkensalat gebratene Drillinge ^{R 15 19 20 23 27 31}	22
Veal escalope cucumber salad fried potatoes	

STARTERS

Burrata bunte Cherrytomaten Pinienkerne Olivenöl Kräuter ^{F 15 19 23}	14
Burrata colourful cherry tomatoes pine nuts olive oil herbs	
Bowl von gezupften Wildkräutern Kresse Avocado Rote Bete ^{V 22 23}	14
Bowl of plucked wild herbs cress avocado beetroot	
Tatar vom Lachs Wasabimayonnaise Kimchi Gyoza ^{F 4 20 21 22 23 24 27 31}	16
Salmon Tatar wasabi mayonnaise Gyoza with Kimchi filling	

SOUP

Samtsuppe von der jungen Erbse gebeizter Lachs Sesamchip ^{F 15 19 20 21 22 24 27}	12
Velvet soup from the young pea gravled salmon sesame chip	
Gelbe Thai Curry Suppe Shiitake Koriander ^{F 15 19 20 21 22 24}	10
Yellow Thai curry soup Shiitake cilantro	

INTERMEDIATE COURSE

Vegetarische Tortelloni Basilikum getrocknete Tomaten Oliven Parmesan ^{F 7 15 19 20 22 31}	16
Vegetarian tortelloni basil dried tomatoes olives parmesan	
Veganes Birnenrisotto Pinienkerne Rucola ^{V 21 22 23 30}	14
Vegan pear risotto pine nuts Rocket salad	

MAIN COURSE

Filet vom Rind Ofengemüse Kartoffelmousseline zweierlei Jus ^{RA 15 19 20 21 22 23 24}	36
Beef tenderloin oven vegetables potato mousseline two different gravies	
Loup de Mer Rote Bete Creme Spargelragout Safranschaum ^{F 15 19 20 27}	34
Sea bass beetroot cream asparagus ragout saffron foam	
Duroc Schweinefilet Pancetta Salbei Fettuccine Rahm Waldpilze ^{SA 15 119 20 22 23}	28
Duroc pork tenderloin pancetta sage fettuccine cream wild mushrooms	
Edelfisch der Saison geräucherte Blumenkohlcreme Gemüse vom Beet Velouté ^{F 15 19 20 21 22 23 27 28}	32
Catch of the day smoked cauliflower cream fresh vegetables velouté	
Gnocchi Rinderstreifen getrocknete Tomaten Portwein Parmesan ^{R 3 10 15 20 21 22 23}	24
Gnocchi sliced beef dried tomatoes port wine parmesan	
Argentinisches Rinderhüftsteak Kartoffel Gratin wilder Brokkoli Möhre	34
Argentinian beef hip steak potato gratin wild broccoli carrot	

DESSERT

New York Cheesecake marinierte Beeren Pistazien ^{F A 15 19 20 30 31}	12
New York cheesecake marinated berries pistachios	
Tarte Tatin Karamel-Ingweweis kandierter Rosmarin ^{F A 9 15 19 20 30 31}	12
Tarte Tatin caramel ginger ice candied rosemary	
Panna Cotta von der Flugmango Cassis-Joghurt Sorbet Pottkorn ^{F 9 15 19}	10
Mango panna cotta cassis yogurt sherbet Pottcorn	

R Rindfleisch | A Alkohol | 1 mit Konservierungsmittel | 11 mit Säuerungsmittel | 12 mit Stabilisatoren | 13 mit Phosphorsäure | 14 mit Nitritpökelsalz | 15 mit Milcheiweiß | 16 koffeinhaltig | 18 enth. Schwefeldioxid und Sulfite | 19 enth. Laktose | 20 enth. Gluten | 21 Soja und Sojaerzeugnisse | 22 Sellerie und Sellerieerzeugnisse | 23 Senf und Senferzeugnisse | 24 Sesam und Sesam-erzeugnisse | 25 Lupine und Lupine Erzeugnisse | 26 Erdnüsse und Erdnuss-erzeugnisse | 27 Fisch und Fischerzeugnisse | 28 Krebstiere und Krebstier-erzeugnisse | 29 Weichtier und Weichtiererzeugnisse | 30 Schalen-früchte und Schalenfruchterzeugnisse | 31 Eier und Eierzeugnisse
R beef | A alcohol | 1 with preservative | 2 with antioxidant | 12 with stabilizers | 13 with phosphoric | 14 with nitrite pickling salt | 15 with milk protein | 16 caffeinated | 17 quinine | 18 contains sulfur dioxide and sulfite | 19 contains lactose | 20 contains gluten | 21 soy and soy products | 22 celeriac and celeriac products | 23 mustard and mustard products | 24 sesame and sesame products | 25 lupin and lupin products | 26 peanuts and peanut products | 27 fish and fish products | 28 crustacean and crustacean products | 29 molluscs and molluscs products | 30 edible nuts and edible products | 31 eggs and egg products