

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	
Thunfisch Tagliatelle Gemüsestreifen Teriyaki ^{19 20 21 22 24 27 31}	28
Tuna tagliatelle vegetable stripes teriyaki	
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	
Kalbstafelspitz in Vinaigrette Frühlingszwiebeln Radieschen Tomaten Gartenkräuter ^{R 22 23}	16
Boiled veal in Vinaigrette spring onions radish tomatoes garden 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 gravad 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 ^{R A 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 ^{S A 15 119 20 22 23}	28
Duroc pork tenderloin pancetta sage fettuccine cream 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	

DESSERT

New York Cheesecake marinierte Beeren Pistazien ^{F A 15 19 20 30 31}	12
New York cheesecake marinated berries pistachios	
Tarte Tatin Karamel-Ingwereis 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	

Bei Fragen zu den Allergenen oder Allergien sprechen Sie bitte unser Personal an.
Please contact our staff if you have any questions about the allergens or allergies.