

MENÜ

APERITIF

QUITTEN BELLINI

Quittenfruchtpüree | Granatapfel | Winzersekt

9

*

GEBEIZTER SCHWARZER HEILBUTT

Sellerie | Spinat-Gurken-Sud ´ | Sanddorn | Kaviar

**

SCHAUMSUPPE VOM HOKKAIDO-KÜRBIS

Kürbiskern-Ravioli | Steirisches Kürbiskernöl

ZARTE OCHSENBÄCKCHEN

Geschmort in Rotweinsauce | Kartoffelpüree
Perlzwiebeln | Rahmwirsing

HASELNUSS-CRÈME BRÛLÉE

Cookie-Crumble | Kirschsorbet

3-Gang Menü mit Suppe 40

3-Gang Menü mit Heilbutt 48

4-Gang Menü 57

VORWEG

BUNTER GARTENSALAT

Honig Melone | Nüsse | Croutons | Balsamico

10

ARGENTINISCHE ROTGARNELE | WILDFANG-5 STÜCK

Pernod-Chili-Sud | Ofentomaten | Estragon

16

JAKOBSMUSCHELN

Topinambur-Creme | eingelegte Bunte Bete

Weißwein-Velouté

21

GEBEIZTER SCHWARZER HEILBUTT

Sellerie | Spinat-Gurken-Sud

Sanddorn | Kaviar

17

CARPACCIO CIPRIANI

Amalfi-Parmesan-Mayo | Rucolasalat

Kampot-Pfeffer | Kalamata Oliven

18

CREMIGER BURRATA

Lauwarmer Gazpacho Andaluz | Basilikumöl

Oliven-Carasau-Brotknusper

14

GRATINIERTER ZIEGENKÄSE
Kürbis-Chutney | Orangen-Estragon-Sauce
Portwein-Feige | Fermentierte Walnuss
15

SCHAUMSUPPE VOM HOKKAIDO-KÜRBIS
Kürbiskern-Ravioli | Steirisches Kürbiskernöl
9

GELBES THAI CURRYSÜPPCHEN
Wan Tan | Garnele
11

CAESAR-SALAT
Parmesan-Dressing | Bio-Ei | Crôutons
Parmigiano Reggiano
€14

Wahlweise mit:

Maishähnchenbrust Suprême
9

80g Rinderfiletspitzen
12

HAUPTSACHE

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL VOM KALBSRÜCKEN

Lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat
Kalt gerührte Preiselbeeren | Zitrone
28 | kl. 22

ZARTE OCHSENBÄCKCHEN

Geschmort in Rotweinsauce | Kartoffelpüree
Perlzwiebeln | Rahmwirsing
29

KNUSPRIG GELACKTER IBERICO SCHWEINEBAUCH

Geschmorte Spitzkohl | Polenta-Schnitte
Portwein-Granatapfel-Reduktion
26

MAISHÄHNCHENBRUST SUPRÊME

Erbsen-Risotto | Zuckerschoten
Roter Paprikaschaum
26

AUSTRALISCHES FLANKSTEAK - ABERDEEN BLACK

sous-vide gegart | Spinat-Flan | Vadouvan
Teryaki-Baby-Aubergine | Kräuter-Jus
38

24|70° GESCHMORTE SHORT RIBS – JOHN STONE

Honig-Chili-Lack | Knusprige Kartoffelecken
Coleslaw
39

RINDERFILET BLACK ANGUS 200g
junges Gemüse | Kartoffel-Millefeuille
Charlotten-Rotwein-Reduktion

32

HIRSCHKALBSRÜCKEN | JOSEF MEIER-BAYERN
Selleriepüree | Wirsingrolle | Schokoladen-Cassis-Jus
Schwarze Walnuss

39

BARBARIE ENTENBRUST | LÉON DUPON
Topinambur-Püree | Bunte Wurzelgemüse
Madeira-Cassis-Reduktion

32

MOSBACHER ´S CURRYWURST
Ohne Darm | Fruchtige Currysauce | Knusper-Fritten
Edele Curry-Auswahl-Altes Gewürzamt

13

EISMEER SAIBLING
Fenchel-Curry-Graupen | Schaum vom Violetten-Senf
Baby-Kohlrabi

29

KABELJAU LOINS
Kürbis-Fregola Sarda | Junger Spinatsalat
Noilly-Prat-Sauce

33

PASTA

LINGUINE ALLA NERANO

Portugiesisches-Wildfang-Garnelen-Tatar
Zucchini | Provolone Dolce | Basilikum

19

LINGUINE IN PARMESAN-TRÜFFELCREME

5g frisch gehobelter Wintertrüffel

23

APULISCHE PASTA-AVILLINESI MIT LAMMRAGOUT

Zucchini | Parmigiano Reggiano

24

FREGOLA SARDA

Schwarzkohl-Creme | Chorizo | Taleggiokäse

18

DESSERTS

HASELNUSS-CRÈME BRÛLÉE
Cookie-Crumble | Sauerrahmeis

9

KARAMELLISIERTE APFELTARTE
Vanilleeis | Mandel-Crunch | Schlagrahm

10

VALRHONA SCHOKOLADE-CREMEUX 70%.
Pistaziencreme | Passionsfrucht-Sorbet

12

GANACHE VON WEISSER SCHOKOLADENMOUSSE
Zimt-Pflaume | Blutorange | Kirschsorbet

14

SORBETVARIATION
Passionsfrucht | Schwarze Johannisbeere | Kirsche

8

AFFOGATO
Große Kugel Vanilleeis | kräftiger Espresso

7