














## VORSPEISEN

Hummercremesuppe - Whiskeysahne   Hummerfleisch	16 €
Rotkohl Gazpacho - Dijon Senfeis   Rotweinmayo 	12 €
Steak Tatar aus der Hüfte - Schalotte   Saure Gurke   Senf   Kapern   Knoblauchöl   Wachtel Ei   Röstbrot	19 €
Kürbissuppe - Trüffel   Kokos   Ingwer   Kresse 	11 €
Gebackene Rote Bete - aufgeschlagener Honig-Thymian Ricotta   Pumpernickel Brösel 	14 €
Gelb Flossen Thunfisch Tatar - Avocado   Wasabimayo   Teriyakikaviar   Papaya Ragout	21 €
Gebackene Aubergine - Tahinimilch   Orange   Zitronenöl 	15 €
Lobster Cocktail - Hummerfleisch   Romanasalat   Cocktailsauce   Orangenfilets   Granatapfelkerne   Knoblauch-Estragon Brot	19 €
Crostoni - Geröstetes französisches Landbrot	
- Geräucherte Entenbrust   roh marinierter Rotkohl   Maronen Crunch mit Hafer	14 €
- Kräuterseitling Konfit   Taleggio   Lauchzwiebeln 	12 €
- Gereifter Ziegenkäse   Preiselbeeren   Rosmarin-Cheddar 	13 €

## HAUPTGERICHTE

“Schillings” Currywurst - Pommes   Frühlingszwiebeln   hausgemachte Joppiesauce   Salat	15 €
Burger - Rindfleisch   Kräuterschmand   Honig-Wurzelgemüse   Wilde Kresse   Feige   Pommes	24 €
Feldsalat - Ofen Rote Bete   Ofenkürbis   Pflaume   Walnuss   Ziegenkäse   Zitronen-Joghurt Nocken   Orangen-Vanille Dressing 	18 €
Steak Tatar aus der Hüfte - Schalotte   Saure Gurke   Senf   Wachtel Ei   Trüffelpommes	26 €
Green Bowl - Rohmarinierter gelb Flossen Thunfisch   marinierter Reis   Edamame   Avocado   Erbsen   Sesam Ponzu Sauce   Salat	24 €
Gebrannter Blumenkohl - Hummus   Pistou   Granatapfel 	19 €
Entrecôte Tranchen (Limousin) - Süßkartoffelpüree   Aprikose   Ofenmöhren   Sauce Bernaise	38 €
Wiener Schnitzel vom Kalb - Lauwarmer Kartoffelsalat mit Gurke   Preiselbeeren   Wiener Garnitur	29 €
Kurz gebratenes Thunfisch Steak - wilder Brokkoli   Papaya Salsa   gebackene Süßkartoffel	37 €
Bandnudeln - Trüffelsauce   Babyspinat   Kirschtomaten   Grana Padano 	24 €
Skrei - Zitronen Risotto   Gremolata   Grüner Spargel Rohmariniert	32 €
Sou vide gegarter Schweinebauch - Sauerkraut   Brioche Muffin   Teriyaki Reduktion	26 €
Ochsenbäckchen Bourguignon - Trio von der Ofenkarotte   Kartoffelstampf   Portweinjus	27 €

## DESSERT

Glasierte Birne - Ricotta Creme   Hafercrunch 	12 €
Kaiserschmarrn - Vanille Eis   Mandelcrunch   Apfel-Zimt Kompott   Himbeer coulis 	13 €
Apple -Cinnamon Crumble - Vanille Eis   Schokoladenerde 	12 €
Französische Käseauswahl - Trauben   Feigensenf   Feigen   Walnuss karamellisiert 	14 €