




VORSPEISEN

Vitello Tonnato vom rosa Kalbstafelspitz - frittierte Kaper Thunfisch creme	17 €
Steak Tatar aus der Hüfte - Schalotte Cayenne Pfeffer Kaper Frisée Sardelle Knoblauch Röstbrot	18 €
Tataki vom Thunfisch - Miso Wasabi creme Erbsenpüree Edamame	21 €
Gebackene Aubergine - Tahini Orange Zitronenöl Koriander Wildkräuter Bouquet 	16 €
Tataki von der Wassermelone - Fetakäse Chili Minze 	15 €
Gebratener Pulpo - Fenchel-Orangen-Staudensellerie-Salat Granatapfel Dillspitzen	19 €
Burrata - Balsamico-Gemüse bunte Tomaten Basilikum 	16 €

HAUPTGERICHTE

Gemischter Blattsalat - Süßkartoffel Feta Papaya Chutney Ofengemüse 	18 €
Panzanella - Mediterranes Gemüse junger Spinat Pesto Pinienkerne Parmesan 	17 €
Wiener Schnitzel vom Kalb - Pommes Wiener Garnitur Preiselbeeren Salat	29 €
Gebrannter Blumenkohl - Hummus Pistou Granatapfel Koriander 	19 €
Quinoa bowl - dreierlei von der Beete Wildkräutersalat Avocado karamellisierte Walnüsse 	22 €
Steak Tatar aus der Hüfte - Schalotte Cayenne Pfeffer Wachtel Ei Kaper Sardelle Trüffelpommes	28 €
Salad Niçoise - Rohmarinierter Thunfisch lauwarmer Kartoffeln Oliven Ei Kapernäpfel Rote Zwiebel marinierte Artischocke	26 €
Caeser Salad - Romanasalat Croûtons Parmesanhobel hausgetrocknete Kirschtomaten Maishähnchenbrust	25 €
Entrecôte vom Feersichen Rind - Selleriepüree grüner Spargel Café de Paris Butter [mit klassischem Fettagge, ca. 220g]	34 €
Rinderfilet - Chorizo Rucola Kapern-Butter bunte Tomaten getrüffeltes Kartoffelpüree	38 €
Tagliatelle - Trüffelsauce Babyspinat Kirschtomaten Grana Padano 	25 €
Gebratener Zander - Graupen-Risotto Zuckererbsen gegrillte Paprika Safranschaum	27 €
Helle Kalbsbolognese - Castellane Grana Padano	24 €
Zarzuela spanischer Fischeintopf - Fenchel Edelfische Meeresfrüchte Röstbrot	24 €
Kurz gebratener Schwertfisch - Grillgemüse Chimichurry Drillinge	32 €
Fregola [Pastarisotto] - getrocknete Tomate Aprikose Zwiebelmarmelade Basilikum Physalis Grana Padano 	23 €

DESSERT

Lauwarmes Schokoladen Küchlein - Vanilleeis Beeren Salz-Karamell	11 €
Crème Brûlée - Waldbeeren	10 €
Affogato - Vanilleeis Karamellsahne Brownie Espresso	9 €



Vegan

Bei Allergien und Unverträglichkeiten beraten wir Sie gerne!



Vegetarisch