

## DAVOR.

Knackige Blattsalate   Pinienkerne   Parmesan   Kresse wahlweise mit Himbeertopping   Mangotopping   Green Organic Topping	
Small	7,00
Large	12,00
Tomaten-Brotsuppe   Taleggio   Aioli	9,00
Geräucherte Rotbarbe   Radicchio Trevisano Tardivo   Petersilie   Wasabi-Joghurt   Bacon	16,00
Handgeklopftes Carpaccio vom Rind   Trüffelmayo   Kräutersaitlinge	16,00

## HAUPTSACHE.

Papardelle   Artischocke   Büffelmozzarella   Paprikapesto	18,00
Hamachi   Quinoa   Yuzu   Gebrannter Fenchel	28,00
Steinbutt   Crunchy Auberginen-Cannelloni   Spargel	28,00
Kalbfilet   Geschmorter Sellerie   Walnusskruste   Apfelbutter   Blauschimmelkäse	28,00

## KLASSIKER.

Cordon Bleu   Blaue Kartoffeln   Mischgemüse	24,00
Iberico <sup>3</sup> [Kinn   Secreto   Filet]   Käferbohne   Beurre Rouge	25,00

## DANACH.

„Piña Cantina“ [Kokoseis   Passionsfruchtmousse   Romanasalat]	12,00
Dessertvariation	12,00

# UNSERE ÜBERRASCHUNGSMENÜS

3-Gang-Menü  
38,00 € pro Person

4-Gang-Menü  
47,00 € pro Person

5-Gang-Menü  
54,00 € pro Person

## EMPFEHLUNGEN

Entnehmen Sie unser wöchentlich wechselndes Speiseangebot unserer Empfehlungstafel.

## WEINEMPFEHLUNG

### NEU EINGETROFFEN.

Weingut Köbelin, Eichstetten, Kaiserstuhl  
2016 Weissburgunder

0,75 l 29,50 Euro

Weingut Kneisel, Asselheim, Pfalz  
2011 Cuvée Jakob

0,75 l 39,00 Euro

Wir bitten Sie um Verständnis, dass wir je nach Reservierungslage uns vorbehalten, das Menü tischweise zu servieren.

### Hinweis für Allergiker.

Bitte informieren Sie uns bei der Bestellung über Ihre Unverträglichkeiten – wir werden nach Möglichkeit auf Ihre Wünsche eingehen. Ohne vorherige Information können wir den Ausschluss von Spuren-Kontaminationen nicht garantieren.