

DAVOR.

Knackige Blattsalate Pinienkerne Parmesan Kresse wahlweise mit Himbeertopping Mangotopping Green Organic Topping	
Small	7,00
Large	12,00
Kürbis ³ [Suppe, Öl, Kerne] Arancini gefüllt mit Entenconfit	9,00
Geräucherte Gänsebrust Chicorée Birne Feldsalat Kartoffelspoom	16,00
Handgeklopftes Carpaccio vom Rind Trüffelmayo Pilz	16,00

HAUPTSACHE.

Ragù alla bolognese Tagliatelle Geräucherter Burrata	18,00
Hamachi Quinoa Yuzu Gebrannter Fenchel	28,00
Ganze Dorade Bulgur Sizilianisches Gemüse Schwarzer Knoblauch	28,00
Kalbsfilet Geschmorte Sellerie Walnusskruste Apfelbutter Blauschimmelkäse	28,00

KLASSIKER.

Schwarzfeder „Backhendl“ Kartoffel-Apfelsalat Meerrettich	24,00
Rinderfilet Geschmorte Rübe Taco Shells	32,00

DANACH.

Marone Schokolade Passionsfrucht	9,00
Dessertvariation	12,00