

Vorspeise

Duett vom Lachs 16,00

Avocado-Mango-Lachs Tatar, Lachsschnitte,
Apfel-Sellerie-Reduktion, Dillöl, Gurkenkaviar

Fenchelsuppe 9,00

Pernod-Schaum, Nordseekrabben

ohne Nordseekrabben 6,50

Fischsuppe 13,50

Fischeinlage, Garnele

Garnelen 14,50

Pankomantel, Gurkensalat, Wakame, Soja, Sesam

Japanische Kammuscheln 15,00

Safransauce, Rote-Linsen-Ratatouille

Carpaccio von der
sous vide gegarten Angushäfte 18,00

Limetten-Minz-Sauce, Wildkräutersalat, Oliven

Hauptgang

Duett vom Lamm	32,00
Lammrücken, Lammhüfte, Bratenjus, Rosmarinkartoffeln, glasierte Möhren	
Wiener Schnitzel	29,50
Kalbsrücken, Preiselbeeren, Bratkartoffeln, Blattsalat	
Schweinelendchen Sous-vide	24,50
Tranchiertes Schweinefilet, Käse-Sahne-Sauce, Pilze, Knöpfli, Blattsalat	
Surf and Turf	48,00
Filetsteak vom Angusrind, Garnelen, grüner Amazonaspfeffer in Rahm, Knoblauch-Kartoffelpüree	
Rumpsteak vom Angus Beef	33,00
Tomatenbutter, Creme champignons, Kräuterseitlinge, Pommes frites, Blattsalat	
Kotelett vom Ibérico Schwein	31,00
Senfsauce, Prinzessbohnen, Speck und Zwiebeln, Drillinge, rotes Zwiebelconfit	
Barbarie Entenbrust	28,00
Feigen-Cassis-Jus, Couscous, Pak Choi	

Lachs und Zander	27,00
Safransauce, junger Spinat, Kürbisspalten, Tagliarini	
Tagliarini Garnelen	27,00
Knoblauch, Chili	
Linsencurry	17,00
Zucchini im Pankomantel, Kartoffeltaler	
Burrata-Trüffel Ravioli	16,00
Salbei-Butter, junger Spinat	
mit Freilandmaishähnchen	24,50
Salat Hähnchen	20,00
Freilandmaishähnchenbrust „Supreme“, Blattsalat, Honig-Senf-Dressing	
Salat Lachs Zander	21,00
Lachs, Zander, Blattsalat, Honig-Senf-Dressing	