

## Aperitif

**Blanc de Pinot Noir**  
Sekt | brut  
Weinmanufaktur Weingarten  
**7€**

Théophile Blanc  
**Champagner | brut**  
Louis Roederer, Reims  
**14€**

Théophile Rosé  
**Champagner | brut**  
Louis Roederer, Reims  
**15€**

**Prisecco alkoholfrei**  
rotfruchtig  
Jörg Geiger, Schlat  
**7€**

**Sherry**  
medium oder dry  
**6,50€**

**Martini**  
**bianco | rosso**  
extra dry | mit grünem Tee  
**6,50€**

**Campari**  
**Pur**  
**6,50€**  
**mit Soda | Orangensaft | Tonic Water**  
**8€**

**Japanese Refreshment**  
Yuzu | Sake | Eis  
**9€**

## Unser Überraschungsmenü

<b>4 Gang</b>	<b>69€   Weinreise 4 Gang</b>	<b>32€</b>
<b>6 Gang</b>	<b>84€   Weinreise 6 Gang</b>	<b>48€</b>
<b>8 Gang</b>	<b>99€   Weinreise 8 Gang</b>	<b>64€</b>

## Der Einstieg

**Rinderfilet**  
Mariniertes Rinderfilet  
Gehobelte Gänseleber | Parmesan | Haselnuss  
**21€**

**Jakobsmuscheln**  
Gedämpfte Jakobsmuschel  
Gurkensud & Salat | Dill Öl | Ingwer  
**21€**

**Sommersalat**  
Marinierte Wildkräutersalate  
Wassermelone | eingelegter Ziegenkäse  
**16€**

**Büffel Mozzarella**  
Cremiger Büffel Mozzarella  
Tomatensud | Basilikumöl | Jalapeño - Tomatensalat  
**17€**

**Kalbstafelspitz**  
Rosa gegarter Kalbstafelspitz  
Thunfischcreme | gebackene Kapern | Wildkräuter  
**19€**

**Gazpacho**  
Sommerliche Erdbeergazpacho  
Geflämmter Lachs | mariniertes Kopfsalat  
**12€**

## Der Hauptakt

### Entenbrust

Mit Sansho Pfeffer glasierte Entenbrust  
Junges Gemüse | Speckschaum | Panko  
28€

### Linsencurry

Curry von grünen Linsen  
Eingelegter Pfirsich | grüner Spargel | Limonenblätter  
16€ | 21€

### DRY AGE Rinderrücken

Über Binchotan gegrillter Rinderrücken  
Gebratene Gänseleber | Pfifferlinge | glasierte Kirsche  
38€

### Kabeljau

Geflämmtes Kabeljau  
Lauchkompott | Yuzucreme | Vanillengebäck  
21€ | 29€

### Lammhüfte

Sanft gegarte Lammhüfte  
Bohnenragout | Tomate | Olivenöl  
29€

### Taglierini

Taglierini in Trüffelrahm  
Onsen Ei | Pfifferlinge | junger Spinat  
17€ | 22€

## Sattmacher

### Gnocchi | Parmesan

5€

### Steak Pommes | Mayonnaise

8€

### Kartoffel | Meersalz

5€

### Kartoffelgratin | Schnittlauch

5€

### Polenta | Zitrone

5€

### Taglierini | Trüffelrahm

8€

## Das süße Finale

### Französische Käseauswahl

Auswahl an gereiften Rohmilchkäsen  
Feigensenf | Trauben | Walnuss  
14€

### Yuzusorbet

Cremiges Yuzusorbet  
mit Yuzu - Sake aufgegossen  
14€

### Crème Brûlée

Karamellisierte Gewürzcreme  
Five Spice | gegrillte Ananas | Petersilienöl  
10€

### Erfrischung

Sorbets nach  
Tagesangebot & Saison  
9€

### Thai Mango

Marinierte Thai Mango  
Vanilleschaum | Gewürzbrot | Limone  
12€

### Joghurttörtchen

Törtchen von Joghurt & Erdbeere  
Crumble | Ivoire | Himbeere  
10€