

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
6,50€

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

Japanese Refreshment
Yuzu | Sake | Eis
9€

Unser Überraschungsmenü

4 Gang 69€ | Weinreise 4 Gang 32€

6 Gang 84€ | Weinreise 6 Gang 48€

8 Gang 99€ | Weinreise 8 Gang 64€

Der Einstieg

Rinderfilet
Mariniertes Rinderfilet
Gehobelte Gänseleber | Parmesan | Haselnuss
21€

Wildlachs
Geflämmt Wildlachs
Staudensellerie | Haselnuss | Jalapeño
21€

Kürbis
Eingelegter Kürbis
Preiselbeere | Parmesan | Feldsalat
16€

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

Kalbstafelspitz
Sanft gegarter Kalbstafelspitz
Rucola | Pinienkerne | Olive
19€

Onsen Ei
Sanft gegartes Bio Ei
Soja | Spinat | Nussbutter
18€

Der Hauptakt

Entenbrust

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

Linsencurry

Curry von grünen Linsen
Papaya | Pastinake | Limonenblätter
16€ | 21€

DRY AGE Rinderrücken

Über Binchotan gegrillter Rinderrücken
Spitzkohl | Gebratene Gänseleber | Trüffel
38€

Kabeljau

Geflämmtter Kabeljau
Wilder Brokkoli | Yuzu | Ingwer & Erdnuss
21€ | 29€

Rinderschulter

Sanft gegarte Rinderschulter
Rote Bete | Meerrettich | Schnittlauch
27€

Taglerini

Taglerini in Trüffelrahm
Onsen Ei | Kräutersaitlinge | junger Spinat
17€ | 22€

Sattmacher

Gnocchi | Parmesan

5€

Steak Pommes | Mayonnaise

8€

Kartoffel | Meersalz

5€

Kartoffelgratin | Schnittlauch

5€

Polenta | Zitrone

5€

Taglerini | Trüffelrahm

8€

Das süße Finale

Französische Käseauswahl

Auswahl an gereiften Rohmilchkäsen
Feigensenf | Trauben | Walnuss
14€

Yuzusorbet

Cremiges Yuzusorbet
mit Yuzu - Sake aufgegossen
14€

Creme Brûlée

Karamellisierte Vanillecreme
Ivoire | Birne | Estragon Öl
10€

Erfrischung

Sorbets nach
Tagesangebot & Saison
9€

Thai Mango

Marinierte Thai Mango
Vanilleschaum | Gewürzbrot | Limone
12€

Cheesecake

Cheesecake mit Yuzu
Salzkaramell | Ananas | Five Spice
12€