

## 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

Colosia  
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 75€ | Weinreise 4 Gang 32€**

**6 Gang 92€ | Weinreise 6 Gang 48€**

**8 Gang 109€ | Weinreise 8 Gang 64€**

## Der Einstieg

### Rinderfilet

Mariniertes Rinderfilet  
Gehobelte Gänseleber | Parmesan | Haselnuss  
**24€**

### Büffel Mozzarella

Cremiger Büffel Mozzarella  
Tomatensud | Basilikumöl | Jalapeño - Tomatensalat  
**19€**

### Wildlachs

Geflämmt Wildlachs  
Buttermilch | Dill | Gurke & Jalapeño  
**23€**

### Kalbstafelspitz

Sanft gegarter Kalbstafelspitz  
Pfifferlinge | Pilzcreme | Wildkräuter  
**21€**

### Ziegenkäse

Karamellisierter Ziegenkäse  
Wildkräutersalat | Feige | Walnuss  
**18€**

### Onsen Ei

Sanft gegartes Bio Ei  
Soja | Spinat | Nussbutter  
**21€**

## Der Hauptakt

### **DRY AGE Rinderrücken**

Glasierter Rinderrücken  
Gemüsetarte | Tomate | Artischocke  
31€

### **Linsencurry**

Curry von grünen Linsen  
Papaya | Pastinake | Limonenblätter  
18€ | 23€

### **Rehrücken**

Glasierter Rehrücken  
Sauerkirsche | Gebratene Gänseleber | Junger Lauch  
42€

### **Kabeljau**

Geflämmter Kabeljau  
Vanilleneige | Yuzu | Ingwer & Lauch  
23€ | 31€

### **Spanferkel**

Knuspriger Spanferkelrücken  
Rote Bete | Meerrettich | Schnittlauch  
29€

### **Taglerini**

Taglerini in Trüffelrahm  
Pfifferlinge | Onsen Ei | junger Spinat  
19€ | 24€

## 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€

### **Crème Brûlée**

Karamellisierte Gewürzcreme  
Ivoire | Orange | Zimteiscreme  
10€

### **Erfrischung**

Sorbets nach  
Tagesangebot & Saison  
9€

### **Mango Törtchen**

Vanilleschaum mit Thai Mango  
Limone | Passionsfrucht | Gewürzschokolade  
12€

### **Cheesecake**

Cheesecake mit Yuzu  
Salzkaramell | Ananas | Five Spice  
13€