

## Aperitif

### Blanc de Pinot Noir

Sekt | brut  
Weinmanufaktur Weingarten  
8€

### 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€

### GUUBII

GOODVINES | alkoholfrei  
Heidelberg  
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 | Ingwer | Gurke & Jalapeño  
24€

### Kalbstafilespitz

Sanft gegarter Kalbstafilespitz  
Pfifferlinge | Pilzcreme | Wildkräuter  
21€

### Ziegenkäse

Karamellisierter Ziegenkäse  
Wildkräutersalat | Feige | Walnuss  
18€

### Onsen Ei

Sanft gegartes Bio Ei  
Soja | Spinat | Nussbutter  
24€

## Der Hauptakt

### DRY AGE Rinderrücken

Glasierter Rinderrücken  
Gemüsetarte | Tomate | Artischocke  
31€

### Linsencurry

Curry von grünen Linsen  
Mango | Grüner Spargel | Limonenblatt  
18€ | 23€

### Rinderfilet

Glasiertes Rinderfilet  
Lauch | Gebratene Gänseleber | Trüffeljus  
42€

### Kabeljau

Geflämmter Kabeljau  
Vanillénage | Lauch | Yuzu  
23€ | 31€

### Spanferkel

Knuspriger Spanferkelrücken  
Rote Bete | Meerrettich | Schnittlauch  
29€

### Taglerini

Taglerini in Trüffelrahm  
Pflifferlinge | 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 | Erdbeere | Limone  
10€

### Erfrischung

Sorbets nach  
Tagesangebot & Saison  
9€

### Mango Törtchen

Vanille – Mango Törtchen  
Ivoire Schokolade | Passionsfrucht | Anis  
12€

### Cheesecake

Cheesecake mit Yuzu  
Salzkaramell | Ananas | Five Spice  
13€