

VORSPEISEN

FISCHSUPPE MIT ZITRONENGRAS UND KOKOS, KORIANDER	14
HAUSGEBEIZTE FORELLE MIT GURKE, DILL UND YUZU	14
KOPFSALATHERZEN MIT SENFVINAIGRETTE & KNUSPRIGEM SPECK ODER VEGETARISCHEN GYOZA (V)	14
BUNTE TOMATEN QUINOA CEVICHE MIT LIMONEN DRESSING (V)	11
RINDERTATAR MIT MIXED PICKLES, FRISCHEM MEERRETTICH UND KNUSPRIGEN RÖSTZWIEBELN	16

HAUPTGANG

GERÖSTETER BLUMENKOHL IN CURRY-BEURRE BLANCS UND SCHNITTLAUCHÖL (V)	16
GEGRILLTER SPARGEL MIT TOMATEN-KARPERN-TAPENADE & SAUCE BERNAISE (V)	18
SAIBLING IM GANZEN GEBRATEN IN TOMATEN-KORIANDER WEISSWEIN-SUD DAZU WEISSBROT	23
IBERICO SPARERIBS MIT CHILI- INGWER SALSA	21
RINDERFILET MIT FRUFFLE FRIES	32

BEILAGEN

TRUFFLE-FRIES	7
GEGRILLTER STANGENSPIRGEL	7
BABYSPINATSALAT MIT YUZUDRESSING	5

DESSERT

WARMER RHABARBER-HIMBEERSTREUSEL MIT VANILLEEIS	8
<i>DEN KUCHEN SERVIEREN WIR GERNE MIT FRISCH AUFGESCHLAGENER SAHNE</i>	
FRISCHE ERDBEEREN MIT HOLLERBLÜTEN BAISEE UND SAUERRAHMEIS	8
MOCHI-EIS SCHOKO, STRAWBERRY- CHEESECAKE, LEMON-YUZU, MANGO- PASSIONFRUIT	STÜCK / 3