

SPEISEN

ZUM EINSTIEG

	Klein / Groß
Kaiserstühler „Coppa“ / Kastenbrot / eingelegtes Gemüse	14,00 / 18,00
Zerlei Monte Ziego Ziegenkäse / Kopfsalat / schwarze Nuss / gelbe Tomate.....	11,00
Jakobsmuschel / Leche de Tigre / Koriander / Sirachamayonnaise	17,00
Forellen Siu Mai / Löwenzahnkimchi / Misosud	16,00

HAUPTSACHE

Hausgemachte Parppadelle / Schwarzwurzel / Bärlauch / Parmesan.....	18,00 / 22,00
Iberico Presa / Kerbelwurzel / Quinoa / Estragon / Kaffeejus	31,00
Adlerfisch-Tempura / Schwarzkohl / Gemüsekonfetti / Muschelsud.....	32,00
Wildfang Seezunge am Stück gebraten / Drilling-Kartoffel / Petersilienbutter / Mesclunsalat.....	45,00
Rib Eye vom deutschen Färsenrind / Kartoffel / Brunnenkresse / Cafe de Paris	32,00
24h Short Rib / Süßkartoffel / Eiszapfen / Spitzkohl.....	29,00

FÜR DANACH

Cheesecake / Blutorangensorbet	12,00
Birne / Melisse	8,00
Vier verschiedene hausgemachte Sorbets.....	9,50
Gebackener Camembert / Quitte / grüner Pfeffer.....	12,00

MENÜ

Eine spannende Rundreise durch unsere Speisekarte
das Menü von Küchenchef Amadeus Kura.

Jakobsmuschel / Leche de Tigre / Koriander / Sirachamayonnaise
2018 Westhofener Silvaner / VDP.Ortswein / Weingut Wittmann / Rheinhessen

Forellen Siu Mai / Löwenzahnkimchi / Misosud
2016 Grauburgunder „Franz Anton“ / Weingut Franz Keller

24h Short Rib / Süßkartoffel / Eiszapfen / Spitzkohl
2013 Spätburgunder „A“ / Weingut Franz Keller

Cheesecake / Blutorangensorbet
2015 Jechtinger Enselber Gewürztraminer / Weingut Franz Keller

4-Gänge	68,00
Weinbegleitung.....	32,00
mit Käsegang / und passendem Wein zusätzlich.....	10,00/17,00

Wir weisen Sie darauf hin, dass wir für die frische Zubereitung unserer Speisen Produkte verwenden, die als Allergene gelten. Bitte erkundigen Sie sich bei Allergien bei unseren Servicemitarbeitern.

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

Öffnungszeiten: Mi bis Sa 17.00 – 23.00 Uhr (Küche bis 20.30 Uhr)

So 12.00 – 23.00 Uhr (Küche bis 20.30 Uhr)