

Karte Restaurant
gültig ab 8. Juli / Di – Sa 17 – 23 Uhr

– Vorspeisen –

Tomaten-Joghurt-Panna Cotta

Apfel-Balsamico-Gel / Basilikum-Öl / geschmolzene Tomaten / Burrata

11 € vegetarisch

Handgeschnittenes Tatar vom Milchkalb

Gebackenes Wachtelei / Schmorzwiebel-Creme / Apfel-Gurken-Relish /
eingelegte Senfsaat

14 €

Roh marinierte Jakobsmuscheln

Gurke / Ingwer / Zitrusfrucht-Avocado-Tatar

15 €

– Suppe / Zwischengang –

Geeiste Tomaten-Consommé

Basilikum-Sorbet / eingelegte Pfifferlinge

9,5 €

Tataki vom Thunfisch

Blumenkohl-Nussbutter-Mousseline / Edamame / Blutorangen-Ketchup

17 €

– Hauptspeisen –

Pochierte Landeier

Kartoffel-Lauch-Creme / gebratener Blumenkohl / Trüffel-Remoulade

Zwischengang 11 €

Hauptgang 18 €

Hausgemachte Tagliatelle

Sommertrüffel / Trüffel-Nage / gebratene Steinpilze / Pecorino

Zwischengang 16 €

Hauptgang 23 €

Gegrilltes Ballotine vom Perlhuhn

Kartoffel-Baumkuchen / lauwarmer Spitzkohlsalat / Sommertrüffel / Pfifferlinge / kräftige Geflügel-Jus

25 €

Gegrillte Bäckchen vom Iberico-Schwein „sous vide“

Gebratene Pfifferlinge in Schnittlauchrahm / geröstete Artischocken-Kartoffel-Creme
Jus mit fermentiertem Knoblauch

26 €

Rosa gebratenes Teres Major-Steak vom US Beef „96 Tage dry aged“

Hausgemachte Steinpilzmaultaschen /
Bohnen-Cassoulet / Balsamico-Jus / geröstete Zwiebeln

27 €

Thunfisch-Steak im gerösteten Sesam-Mantel

Gebratener grüner Spargel / Mango-Chimichurri / in Zitronengras-Butter konfierte Kartoffeln

28 €

– Dessert –

Luftiger Quark-Tonkabohnen-Schaum

Rhabarbersorbet / Erdbeersalat / Butterkeks-Crumble

7 €

Creme Caramel

Espresso-Crunch / Johannisbeer-Sorbet

8 €

Hausgebackener Baumkuchen

Gebrannte weiße Schokolade / Himbeeren / Joghurteis

9 €

**Dreierlei französischer Rohmilchkäse
zusammengestellt von Silvio Nietzsche aus der Weinkulturbar**

Estragonsenf / Salzoliven / Aprikosen-Chutney

12 €