



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

Wochenmenü

– Vorspeise –

Handgeschnittenes Tatar vom Milchkalb
Gebackenes Wachtelei / Schmorzwiebel-Creme /
Apfel-Gurken-Relish / eingelegte Senfsaat

– Suppe –

Geeiste Tomaten-Consommé
Basilikum-Sorbet / eingelegte Pfifferlinge

– Zwischengang –

Tataki vom Thunfisch
Blumenkohl-Nussbutter-Mousseline /
Edamame / Blutorangen-Ketchup

– Hauptspeise –

**Gegrillte Bäckchen
vom Iberico-Schwein „sous vide“**
Gebratene Pfifferlinge in Schnittlauchrahm /
geröstete Artischocken-Kartoffel-Creme
Jus mit fermentiertem Knoblauch

– Dessert –

Creme Caramel
Espresso-Crunch / Johannisbeer-Sorbet

– 3 Gänge –

(Vorspeise oder Suppe / Hauptgang / Dessert)

45 €

– 4 Gänge –

(Vorspeise oder Suppe / Zwischengang / Hauptgang / Dessert)

59 €

– 5 Gänge –

68 €

Vegetarisches Wochenmenü

– Vorspeise –

Tomaten-Joghurt-Panna Cotta
Apfel-Balsamico-Gel / Basilikum-Öl /
geschmolzene Tomaten / Burrata

– Suppe –

Geeiste Tomaten-Consommé
Basilikum-Sorbet / eingelegte Pfifferlinge

– Zwischengang –

Haugemachte Tagliatelle
Sommertrüffel / Trüffel-Nage /
gebratene Steinpilze / Pecorino

– Hauptspeise –

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

– Dessert –

Luftiger Quark-Tonkabohnen-Schaum
Rhabarbersorbet / Erdbeersalat /
Butterkeks-Crumble

– 3 Gänge –

(Vorspeise oder Suppe / Hauptgang / Dessert)

34 €

– 4 Gänge –

(Vorspeise oder Suppe / Zwischengang / Hauptgang / Dessert)

49 €

– 5 Gänge –

58 €