



Karte Restaurant
gültig ab 31. Januar

– Vorspeisen –

Duett französischen Rohmilch-Ziegenkäse
Apfel / Tomaten-Zwiebel-Marmelade / Nuss-Pesto
– vegetarisch –

12 €

Kerbelknolle, gebacken in Meersalz
Wasserspinat / Senfkörner / Meerrettich / Apfel-Chutney
– vegan –

13 €

Zweierlei von der Argentinischen Rotgarnele
Blumenkohl-Mousse / gepickelter wilder Blumenkohl /
Krustentier-Gel / Erbse / Sesam

15 €

Tatar vom Wiesenkalb “asia-style”
Wachtelei / Feldsalat / Perlzwiebel / Gewürzgurke / Teriyaki

16 €

– Suppen –

Zweierlei Süsschen von der Petersilie
Rotkohl-Praline / Preiselbeere / Walnussöl
– vegan –

10 €

Hummer-Espuma
Rotgarnele / Erbse / Lardo / Cognac

14 €

- Hauptspeisen -

Gebratene Süßkartoffel-Terrine

Sellerie-Chutney / Kräuterseitlinge / Gemüse-Trüffeljus
- vegetarisch -

Zwischengang 15 €

Hauptgang 22 €

Kohl hoch 3

Kohlröschen / Spitzkohl-Senf-Cannelloni / gebackener Blumenkohl /
Mandel / Kartoffel-Espuma / Schnittlauch
- vegan -

Zwischengang 16 €

Hauptgang 23 €

Stresa's Trüffel-Carbonara

Schwarzer Wintertrüffel / hausgemachte Tagliatelle /
Bio-Kräuterseitlinge / Pecorino
- vegetarisch -

Zwischengang 22 €

Hauptgang 29 €

15h sous vide gegarter Tafelspitz vom Wiesenkalb

Meerrettich / Mini-Kräutersaitlinge / gebrannter Lauch / Pancetta-Kartoffel /
in Meersalz gebackener Topinambur / Karotte

27 €

Gegrilltes Filet vom Skrei

Wintergemüse-Kompott / Rauchaal-Brandade / Rote Bete-Senf-Schaumsoße

Zwischengang 22 €

Hauptgang 29 €

Rosa gebratener Rücken vom Feldhasen

Kräuter-Crunch / Rotkohl-Jus / Wirsing-Kartoffel-Roulade /
geflämmte Pastinake / schwarze Walnuss

31 €

– Dessert –

Hausgemachter Baumkuchen

Gebrannte weiße Schokolade / Himbeere / Joghurt

12 €

Dreierlei französischer Rohmilchkäse

zusammengestellt von **Silvio Nitzsche** aus der Weinkulturbar

Estragon-Senf / Salzoliven / hausgemachtes Chutney

12 €

Macadamia-Brownie

Karamell-Panna cotta / Maldonsalz / Cassis / Rote Bete-Praline

– *vegan* –

12,5 €

