



VORSPEISEN

Tarte vom Steinpilz

Esskastanie / Quitte / Wildkräuter-Salat / Morchel
- vegetarisch -

15 €

Gemüse-Ceviche

Kräuter-Kokos-Leche de Tigre / Kohlrabi / Fenchel / Staudensellerie /
Avocado / Quinoa / grüne Chili / Pistazie / Kochbanane
- vegan -

14 €

Mosaik vom Schottischen Lachs „Label Rouge“

Nori Alge / Ponzu / Reis-Crunch / Gurke / Koriander / Mango / Kalamansi

16 €

Handgeschnittenes Tatar vom Bayrischen Charolais-Rind

Gruyère-Senf-Creme / Bio-Eigelb / Sellerie / Kapern / Pfifferlinge / Kartoffel-Biskuit

17 €

SUPPEN

Waldpilz-Bouillon

Sherry / Buchenpilze / Schalotte / Reistaschen
- vegan -

13 €

Schaumsüppchen von Karotte und Muskat-Kürbis

Marinierte Jakobsmuschel / Salzzitrone / eingelegter Kürbis / Ingwer

12 €

- vegetarisch -

10 €



HAUPTSPEISEN

Hausgemachte Tortelloni

Mozzarella di Bufala / Grana Padano-Pilz-Nage / gebratene Pfifferlinge / junger Lauch / Spinat
- vegetarisch -

Zwischengang	18 €
Hauptgang	25 €

Dreierlei von der Beete

Maracuja / Apfel-Rosmarin-Creme / Beluga-Linsen / geriebener Meerrettich / Mandel
- vegan -

Zwischengang	14 €
Hauptgang	21 €

Stresa's Trüffel-Carbonara

Schwarzer Sommertrüffel Tuber Aestivum / hausgemachte Tagliatelle /
Steinpilze / Pecorino
- vegetarisch -

Zwischengang	22 €
Hauptgang	29 €

Suprême vom Schwarzfederhuhn „Label Rouge“

Pilz-Arancino / Karotte / Pfifferlinge / Sommertrüffel / Erbse /
rote Johannisbeere / Geflügel-Velouté

31 €

Duett von Rosenberg-Riesengarnele und Bäckchen vom Seeteufel

Camargue Reis „Bouillabaisse-Style“ / Fenchel / Sauce Rouille-Espuma / Yuzu / Zuckerschote

Zwischengang	25 €
Hauptgang	33 €

Gegrilltes Filet vom Argentinischen Angus-Rind

Parmesan-Krapfen / rote Zwiebel / Quiche / Dörr-Tomate / Lauch / junge Karotte /
Portwein-Jus / Sauce béarnaise

36 €



DESSERT

Stresa's Apfel-Pflaumen-Strudel

Cannolo / Zimt / Granny Smith / Calvados /
Madagaskar Vanille-Espuma

13 €

Dreierlei französischer Rohmilchkäse

zusammengestellt von Silvio Nitzsche aus der Weinkulturbar
Estragon-Senf / eingelegte Oliven / hausgemachtes Chutney

12 €

Callebaut-Schokoladen-Mousse

Kürbiskernöl-Eis / Crue de Cacao / Kürbiskerne /
Kirsche / Marzipan

- vegan -

14 €

