












VORSPEISEN

Hummus aus weißen Bohnen mit Gewürznuancen und sardischem Brot		10,00 €
Pilze, Ei und Trüffel		12,00 €
Kürbis, Aubergine und Rogen		12,00 €
Eintopf "am Stück", weiße Garnelen und Quitten		14,00 €
Falsches Nudelrisotto aus Plankton mit Seeteufelleber		14,00 €
Salat mit Kabeljaucreme und mariniertem Rebhuhn		14,00 €
Würziges Thunfischtatar mit einem Spiegelei		16,00 €
Entenleber Foie, in Salz gereift, mit Trüffelbrot		22,00 €




VEGETARISCH

Eingelegter Blumenkohlsalat		€ 12,00
Artischocken, Mandel-Alioli und Vanille		14,00 €

FISCH

Adlerfisch mit Knollensellerie, Kürbis und schwarzem Knoblauch		21,00 €
Wolfsbarsch, Spinat mit Kichererbsen und Schwertmuscheln		24,00 €
Glasierter Thunfisch-Bäckchen, Thai-Salat und Kartoffel		28,00 €

FLEISCH

Wildschwein, Pilze, Karotten und Vanille		21,00 €
Mangold-Cannelloni gefüllt mit geschmorter Poularde		25,00 €
Mit Kohle glasiertes Rinderfilet mit schwarzem Knoblauch und Guinness		31,00 €

BEILAGEN

Schälchen Pommes frites		6,50 €
Schälchen angebratenes Gemüse mit Sesam		6,50 €
Brot und Öl		1,50 €

NACHSPEISEN

Herbst 2.0 – Feige, Schokolade und Pistazie		8,00 €
Zwiebel und Kastanien		8,00 €
Gewürzbirnen in einer Yuzu-Sauce		8,00 €