



EIN APERITIF FÜR GENIESSER

**Champagner Laurent Perrier
La Cuvée Brut**

Champagne Laurent Perrier La Cuvée Brut
Flasche / bottle 0,1 l

16,50

Karfiol-Kokos-Cremesuppe ^{L, M}

Curry-Popcorn ~ Kerbel
Cauliflower-coconut cream soup
Curry popcorn ~ Chervil

7,60

Kalb ^{A, C, F, G, L, M, O}

Geschmort und rosa gebraten ~ Jus ~ Lardo ~ Schalotte ~
Spargel ~ Serviettenknödel
Veal
*Braised and pink roasted ~ Jus ~ Lardo ~ Shallot ~
Asparagus*

Wolfsbarsch ^{A, D, G, L, M, O}

Aal ~ Apfel ~ Yuzu ~ Kartoffel
Sea bass
Eel ~ Apple ~ Yuzu ~ Potato

Kartoffel-Ziegenkäse Knödel ^{A, C, G, L, M}

Bärlauch ~ Spinat ~ Trüffel
Potato-goat cheese dumplings
Wild garlic ~ Spinach ~ Truffle

Jeweils / per dish

22,50

Brownie ^{A, C, E, F, G, H, O}

Rhabarber ~ Sorbet ~ Holunder ~ Erdbeere
Brownie
Rhubarb ~ Sorbet ~ Elderflower ~ Strawberry

13,90

**Im 3-Gang-Menü
As a 3-course Menu**

39,00

Zur Getränkekarte
List of beverages

