



EIN APERITIF FÜR GENIESSER

**Champagner Laurent Perrier  
La Cuvée Brut**

*Champagne Laurent Perrier La Cuvée Brut*  
Flasche / bottle

0,1 l

16,50

**Kürbiscremesuppe** <sup>A, C, O</sup>

Kernöl Rosmarincroûtons | Afillakresse  
*Pumpkin cream soup*

*pumpkin seed oil | rosemary croutons | affila cress* 7,60

**Rosa Beiried von der Kalbin** <sup>G, L, O</sup>

Kartoffel-Selleriegratin | Quinoa | Spinat  
Pink beef from the calf  
*potato-celery gratin | quinoa | spinach*

**Kabeljaurolle auf sizilianischem Couscous** <sup>D, G</sup>

Zucchini | Orangen-Kokosschaum  
*Cod roll on sicilian couscous*  
zucchini | orange-coconut foam

**Hokkaidokürbis-Risotto** <sup>A, G</sup>

Feta-Käse | Granatapfel  
*Hokkaido pumpkin risotto*  
feta cheese | pomegranate

**Jeweils / per dish**

**23,90**

**Panna Cotta aus weißer Schokolade** <sup>A, C, G, P</sup>

Holunderkompott  
*White chocolate panna cotta*  
elderberry compote

**13,90**

**Im 3-Gang-Menü**

**As a 3-course Menu**

**42,00**

Zur Getränkekarte  
List of beverages

