



EIN APERITIF FÜR GENIESSER

**Champagner Laurent Perrier
La Cuvée Brut**

Champagne Laurent Perrier La Cuvée Brut
Flasche / bottle

0,1 l

16,50

Selleriecremesuppe ^{G, H, L}

Kalamata Oliven | Haselnuss-Pesto | Petersilie
Celeriac cream soup

kalamata olives | hazelnut pesto | parsley

7,60

Flat Iron Steak ^G

Süßkartoffel-Risotto | Kohlsprossen | Chimichurri
Flat Iron Steak

sweet potato risotto | brussels sprouts | chimichurri

Pochierte Bachforelle ^{D, G}

Whiskey-Orangen | Topinambur | Kaviar
Poached brook trout

whiskey-orange | jerusalem artichoke | caviar

Trüffelgnocchi ^{A, C, G}

Kräuterseitlinge | Grana Padano | Salbei
Truffle gnocchi

king oyster mushrooms | grana padano | sage

Jeweils / per dish

23,90

Schokoladen-Soufflé ^{A, C, G, H}

Brombeere | Topfen | Lebkuchen-Crumble
Chocolate soufflé

blackberry | curd | gingerbread crumble

13,90

Im 3-Gang-Menü

As a 3-course Menu

42,00

Zur Getränkekarte
List of beverages

