Du bist was du ißt.

Essen ist viel mehr als Nahrungsaufnahme. Es ist Kommunikation, Kultur und Ausdruck deiner Persönlichkeit. Es soll vor allem Spaß machen.

Du solltest dich bewusst, genussvoll und mit Etikette ernähren, nie vergessen, dass bis zur Fertigstellung der Speise – vom Bauer bis zum Koch - viel Zeit und Liebe in das Gericht investiert wurde.

Um den Genuss ohne "ökologischen Beigeschmack" zu offerieren, versuchen wir, unsere Zutaten so nah wie möglich (im Umkreis von 100km), von lokalen Erzeugern, aus artgerechter Haltung und biologischem Anbau zu beziehen. Um auch unseren Gästen die Möglichkeit zu geben, unsere Zulieferer und deren Höfe vielleicht noch am selben Tag zu besuchen. Wir kennen unsere Lieferanten, persönlich und sind mit den Produkten per DU.

Wir kochen nach Originalrezepten ohne Verwendung von Geschmacksverstärkern, saisonal und frisch, es kann also mit einigen Produkten auch mal knapp werden. Um die ein oder andere Ausnahme bei den Zutaten werden wir nicht herumkommen - wir bitten um Ihr Verständnis. Auf Art und Herkunft der verwendeten Produkte legen wir viel Wert.

Wir achten und schützen unsere Umwelt.



Allergenkennzeichnung

- 1 glutenhaltige Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn, Grünkern, kontaminierter Hafer)
- 2 Krebstiere (Krebse, Shirmps, Garnelen)
- 3 Fisch (alle Fischarten)
- 4 Erdnüsse
- 5 Soia
- 6 Milch
- 7 Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss, Pecanuss, Paranuss, Pistazie, Macadamia)
- 8 Sellerie
- 9 Senf
- 10 Sesamsamen
- 11 Lupine
- 12 Weichtiere (Schnecken, Tintenfische, Austern)
- 13 Schwefeldioxid und Sulfit
- 14 chinin(haltig)
- 15 koffein(haltig)
- 16 mit Farbstoff versehen

Vorspeisen

•	4 Gebratene Riesengarnelen ^{1,2 & 6} Harissa I Brunnenkressesalat I Crôutons I Aioli	€ 16,00	
	Anti Pasti Variation 1,6 & 7	€ 12,00	
-	Carpaccio vom Kalbsfilet ⁶ Kapernbeeren I Zitronenvinaigrette I Kräuterseitlinge I Mascarpone	€ 14,00	
-	Büffelmozzarella und Datteltomaten ⁶ Tamarillos I Pata Negra Schinken I alter Balsamico	€ 14,00	
-	Gebackene Jakobsmuscheln ^{1 &12} Mango-Kürbis Chutney I Wakame Algen I Hibiskus Glace	€ 16,00	
•	Hausgebeizter Lachs ^{1,3 & 9} Kartoffelröstis I Senf-Dillsauce I Wildkräutersalat	€ 14,00	Э
	Hauptgang		
•	Wiener Schnitzel ¹ Preiselbeeren I Kartoffel-Gurkensalat	€ 24,00	
	Schwarzfederhuhn ^{6 & 8} Sellerie-Kräuterpüree I Morcheln I Sherry	€ 24,00	
•	Kotlett vom Duroc Schwein ⁶ Kürbispüree I Vanille Spinat I Café de Paris Butter	€ 24,00	
•	Simmentaler Rinderfilet ⁶ La Ratte Kartoffeln I Keniabohnen I Rosmarinjus	€ 28,00	
•	Geschmorte Kalbsbäckchen ^{6 &13} Schwarzwurzelpüree I Aprikose I Rosenkohl	€ 24,00	
•	Kurz gebratener Gelbflossen Thunfisch 3,6 & 10 Ingwergemüse I Sesamduftreis I Limonenbutter	€ 22,00	
•	Filet vom St. Pierre & rote Garnelen ^{2, 3 & 6} Pastinakencreme I wilder Brokkoli I Koriander	€ 24,00	
•	Panzerotti (vegetarisch) ^{1 & 6} Steinpilzfüllung I Salbeibutter I Parmesan	€ 16,00	С
-	Fettuccine (vegan) ¹ Mediterranes Gemüse I Knoblauch I Kräuteröl	€ 14,00	
	Dessert		
	Tiramisu ^{1,6,7 & 15} Ahornsirup & Waldbeeren	€ 10,00	
•	Warmer Schokoladenkuchen ^{1, 6 &7} Portweinbirne & Macadamiaeis	€ 10,00	
-	Crème Brûlée ⁶ Tahiti Vanille I Himbeersorbet	€ 10,00	
-	Auswahl von französischem Käse ^{1,6 & 7} Früchtebrot I Feigensenf	€ 12,00	

Menü

■ 3-Gang-Menü Vorspeise I Hauptgang I Dessert Ihrer Wahl	€ 55,00
■ 4-Gang-Menü Vorspeise I Suppe I Hauptgang I Dessert Ihrer Wahl	€ 60,00