

Culinary Journey

„Unsere Leidenschaft ist Essen - der Glaube, dass gutes Essen mit gesunden Erlebnissen verbunden werden kann, wobei die frischesten und hochwertigsten Zutaten verwendet werden.“

“Our passion is food - the belief that great food can be coupled with healthy experiences using the freshest and highest quality sourced ingredients.”

Vorspeisen / Starters

RINDER CARPACCIO/ BEEF CARPACCIO	15,30
Wachtelei, Trüffel, Parmesan Crème/ Quail egg, truffle, Parmesan cream	
GEBRATENER OKTOPUS/ PAN FRIED OCTOPUS	14,80
Beluga Linsen, Lavendel-Consommé, Edamamebohnen/ Beluga lentil, lavender consomme, Edamame	
MÖRCHEN GARTEN / CARROTS GARDEN	12,50
Texturen von Karotten, Kalamata Oliven/ Textures of carrots, kalamata olives	
JAKOBSMUSCHELN/ SCALLOPS	16,50
Erbsen, Granny Smith Apfel, Salzfinger/ Garden peas, Granny smith apple, Salty fingers	
ZIEGENKÄSE PANNA COTTA / GOAT CHEESE PANNA COTTA	13,80
Avocado, kandierte Haselnus, Rote Beete / Avocado, candied hazelnut, beetroot	

Suppe / Soup

SÜBKARTOFFELSUPPE/ SWEET POTATO SOUP	8,50
5 Gewürz- Kokosnuss-Panna Cotta, grüner Apfel/ 5 spices- coconut panna cotta, green apple	

Hauptgang / The Main Event

KNOLLESELLERIE STEAK/ CELERIAC STEAK	19,50
Texturen vom Knollensellerie, Yuzu, Gemüse-Jus/ Celeriac textures, yuzu, vegetable jus	
DORADE ROYAL FILET/ SEABREAM FILLET	24,80
Steckrüben, Quitten Chutney, Safran-Sekt-Soße / Turnips, Quince Chutney, Safran-Sparkling wine sauce	
ROTBARSCHE/ RED MULLET FILLET	23,80
Buchweizen, Feigen Chutney, Vermouth Soße/ Buckwheat, fig chutney, Vermouth Sauce	

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich bitte bei unserem Personal.
Alle Preise sind in Euro und inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung.
Dear Guest, please do let us know if you have any special dietary requirements or allergies.
All prices are in Euro and inclusive of tax and service.

LAMM HÜFT-STEAK-NZ. Gras gefüttert/ LAMB RUMP-NZ. grass fed 28,50
 Perlgraupen, Caponata Gemüse, Portwein Jus/ Pearlbarley, caponata, portwine jus

BARBARIE ENTENBRUST/ BARBARIE DUCK BREAST 29,50
 Eingelegter Rhabarber, rote Beete Püree, Grüne-Pfefferkörner Jus / Pickled Rhubarb, beetroot püree, green peppercorn jus

RINDER DUETT-Arg. Gras gefüttert/ DUO OF BEEF Arg. grass fed 32,90
 Rinder Filet & Rinderbrust, Maronenpüree, karamalisierte Birne, Fondant Kartoffeln, Madeira Jus /
 Beef tenderloin & brisket, chestnut püree, caramelized pears, fondant potatoe, Madeira jus

Pasta und Risotto / Pasta and Risotto

ERBSEN RISOTTO/ GARDEN PEA RISOTTO 19,50
 Langoustine, Peccorino, Affilla Kresse/ Langoustine, Peccorino, Affilla cress

HAUSGEMACHTE FETTUCCINE/ HOME MADE FETTUCCINI 19,50
 Bisque, Schwertmuscheln, Seeigel/ Bisque, Vongole, Sea urchins

Beilagen / Side dishes

GESCHWENKTER BROKKOLI MIT KNOBLAUCH/ GARLIC SAUTEED BROCCOLI 4,50

PRINZESSBOHNEN MIT MANDELN/ GREEN BEANS WITH ALMONDS 4,50

GERÖSTETE DRILLINGE-KARTOFFELN/ ROASTED BABY POTATO 4,50

Dessert / Dessert

SCHOKOLADEN MOUSSE/ CHOCOLATE MOUSSE 8,50
 Schokoladenerde, Passionsfrucht, Meringue / Choco soil, passionfruit, Meringue

KÄSEKUCHEN/ CHEESE CAKE 8,30
 Mandarinen, Knuspriger Sesam, Mango Sorbet / Manderine, sesame crisp, mango sorbet

KAFFEE CRÈME BRÛLÉE / COFFEE CRÈME BRÛLÉE 7,50
 Pistazien Biscotti, frische Beeren / Pistachio biscotti, fresh berries

EIS / ICE CREAM pro Kugel 2,50
 Erdbeere, Vanille, Schokolade/ Strawberry, vanilla, chocolate

SORBETS/ SORBETS pro Kugel 3,50
 Himbeer, Zitrone, Mango/ raspberry, lemon, mango

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich bitte bei unserem Personal.
 Alle Preise sind in Euro und inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung.
 Dear Guest, please do let us know if you have any special dietary requirements or allergies.
 All prices are in Euro and inclusive of tax and service.