

## VORSPEISEN UND ZWISCHENGERICHTE

Gebratene Jakobsmuscheln | Artischocke |  
Auberginencreme | Tomate  
16,90 €

Hausgebeizter Label Rouge Lachs | Wakame-Algensalat |  
Wasabi | Sushi Reis | Ingwer  
12,50 €

Filet vom geräucherten Saibling | Waldorfsalat | Geröstetes Brot  
12,50 €

Gambas im Tempura Teig gebacken | Curry | Kokosmilch |  
Avocado | Erdnuss | Zuckerschote  
14,90 €

## SUPPE

Geschäumte Creme Suppe von Räucherfischen | Salzzitrone |  
Staudensellerie  
7,50 €

## HAUPTGÄNGE

Zanderfilet | Petersilien Graupen Risotto |  
Salzzitronensauce | Pak Choi  
19,90 €

Filet vom Saibling | Rahmkohlrabi | orientalische Linsencreme  
19,90 €

Gebratenes Kabeljaufilet | Lauch | Kartoffelkrapfen |  
Meerrettichsauce  
21,90 €

Bei niedertemperatur gegarter Label Rouge Lachs mit Whiskey  
Oker No.2 von der Destillerie Callm aus Kallmünz mariniert |  
Erbsencreme | Minze | Curry-Fenchel | Krustentierschaum  
24,90 €

Filet vom Loup de Mer | Kichererbsenbällchen |  
Auberginecreme | Artischocke | Tomate  
24,90 €

## DESSERTS

Crème brûlée | Ananas mit Rum flambiert | Tellicherry Pfeffer  
8,90 €

Dreierlei Mousse au Chocolat  
7,50 €