

## Vorspeisen & Zwischengerichte

Vorspeisensalat | Körner | Croutons | Parmesan

9 €

Mozzarella | Geschmorte Kirschtomaten | Pinienkerne

11 €

Label Rouge Lachs | Whiskey | Frische Mandeln | Erbse

14 €

Ragout vom Kaninchen | Gnocchi | Artischocke | Ligurische Olive

16 €

Kaisergranat | Zucchiniblüte | Krustentierschaum

19 €

## Suppen

Eintopf vom Freiland Huhn | Pfifferlinge | Kräuter

7 €

Mais Veloute | Apfel | Curry | Staudensellerie

7 €

## Hauptgänge

Gebratene Brust vom Schwarzfederhuhn | Spitzkohl | Risotto | Pfifferlinge  
20,50 €

Französische Entenbrust rosa gebraten | Mais-Blinis | Pak Choi | Pfeffer-Kirschen  
23 €

Iberico Kotelett | Teriyaki | Aubergine | Gnocchi | Paprika | Passionsfrucht  
23 €

Seeteufel | Erbsencreme | Erbsensprossen | Sesam Spitzkohl | Krustentiersauce  
26 €

Ravioli mit Birne und Pecorino gefüllt | Pfifferlinge | Trüffel Schaum  
16 €

## Klassiker

Wiener Schnitzel vom Kalb | Bratkartoffeln | Kleiner Salat  
19,90 €

Kalbsfilet | Spätzle | Rahmpfifferlinge | Kleiner Salat  
25 €

## Desserts

Espresso | süße Kleinigkeit  
5,90 €

Vanille Creme Brûlée | Schoko Kirschen  
7,90 €

Topfenknödel | Aprikosen (Zubereitungszeit ca. 25 Minuten)  
7,90 €