

SPEZIAL MENÜ / special menu

DAS MENÜ / the menu

CARPACCIO VOM BLACK ANGUS RIND AUS DER GEWÜRZBEIZE R(15)19(20)30)

ARGANÖL, LIMONENSUD, WILDKRÄUTER, PARMESANCHIP

pickled black angus beef carpaccio with spices, argan oil, lemon stack, wild herbs, parmesan crisp

BÄRLAUCHCREMESUPPE F(14)15(19)20(22)28)

FLUSSKREBSE, JUNGE ERBSEN, KREBSBISQUE, CRUSTINI

wild garlic cream soup, crayfish, young peas, crab bisque, crustini

SEETEUFEL MIT PINIENKERNKRUSTE S(14)15(19)20(22)30)31)

PAPRIKA-AUBERGINENGEMÜSE, SERRANO CHIP, ZITRONENCONFIT, AIOLI

monkfish with pine nut crust, steamed bell pepper and eggplant, serrano crisp, lemon confit, aioli

BANANEN CRÈME BRÛLÉE F(10)15(19)20)30)31)

ESPRESSOGELEE, ORELYS SCHOKOLADE VON VALRHONA, KALAMANSICREME

banana crème brûlée, espresso jelly, Orleys chocolate from Valrhona, kalamansi cream

3 Gänge 58€, mit Wein 89€ - **4 Gänge** 69€, mit Wein 106€

3 courses 58€, with wine 89€ - **4 courses** 69€, with wine 106€

DIE WEINE / the wines

CHARDONNAY & WEISSBURGUNDER QBA
WEINGUT KNIPSER, PFALZ, DEUTSCHLAND

GRAUBURGUNDER VITUS BARRIQUE QBA
WEINGUT JOACHIM HEGER, BADEN,
DEUTSCHLAND

CUVEE ROSÉ AIX
DOMAINE LA GRAND E SÉOUVE,
CÔTE DE PROVENCE, FRANKREICH

ZWEIGELT AUSLESE
WEINGUT ALOIS KRACHER, BURGENLAND,
ÖSTERREICH

VORSPEISEN / starters

€

ROMANASALAT S) (5) (19) (20) (23) (27) (31)

BACON, BIO EI*, SARDELLEN, PARMESAN, CAESAR DRESSING

romaine lettuce, bacon, organic egg, anchovies, parmesan, caesar dressing*

13

FELDSALAT V) F) (20) (23) (30)

GERÖSTETE NÜSSE, FEIGEN, KNOBLAUCHCROUTONS, HONIG-SENF DRESSING

lamb's lettuce, roasted nuts, figs, garlic croutons, honey-mustard dressing

13

CARPACCIO VOM BLACK ANGUS RIND AUS DER GEWÜRZBEIZE R) (5) (19) (20) (30)

ARGANÖL, LIMONENSUD, WILDKRÄUTER, PARMESANCHIP

pickled black angus beef carpaccio with spices, argan oil, lemon stock,

wild herbs, parmesan crisp

18

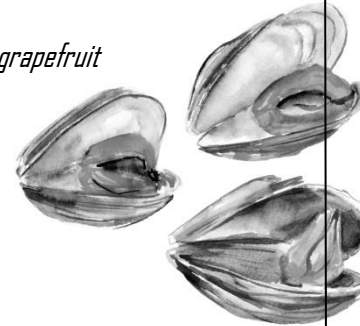
KICHERERBSENCREME F) (5) (19) (24)

SCHAFSJOGHURT, KALAMATA OLIVEN, RETTICH, GRAPEFRUIT

chickpeas cream, sheep yoghurt, kalamata olives, radish, grapefruit

16

**Aus nachhaltigem Fang und Zucht/ from certified fishing and breed*



*Für Informationen bezüglich der Inhaltsstoffe wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal
For information about ingredients and allergens please contact our service staff*

SUPPEN / *soups*

€

BÄRLAUCHCREMESUPPE F(A)15)19)20)22)28)

FLUSSKREBSE, JUNGE ERBSEN, KREBSBISQUE, CRUSTINI

wild garlic cream soup, crayfish, young peas, crab bisque, crustini

16

ESSENZ VON WALDPILZEN A)R)15)19)20)31)

KALBSBRIES, MORCHEL, WURZELGEMÜSE

mushroom essence, sweetbread, morel, root vegetable

16



HAUPTGÄNGE / *main course*

€

GEGRILLTER GRÜNER BIO SPARGEL* 200g / WAHLWEISE MIT BARBARIE ENTENBRUST V(F)(S)(I)(9)(2)(3)(24)(30) 23/36

SESAM, SCHARFER QUINOA, KORIANDER, PASSIONSFRUCHT HOLLANDAISE
grilled green organic asparagus/ with Barbarie duck breast on demand
sesame, spicy quinoa, coriander, passion fruit hollandaise*

TAGLIATELLE MIT WINTERTRÜFFEL F)(S)(I)(9)(20)

GEBRATENE PILZE, RUCOLA, GRANA PADANO
Tagliatelle with winter truffle, fried mushrooms, rocket, Grana Padano

SCHWARZER HEILBUTT IN KRÄUTERCROUTONS A)(S)(I)(9)(20)(27)

FRÜHLINGSGEMÜSE, BIDWACHSEI, VERJUS
Black halibut in herbs croutons, spring vegetables, organic egg, verjus

SEETEUFEL MIT PINIENKERNKRUSTE S)(A)(S)(I)(9)(20)(22)(30)(31)

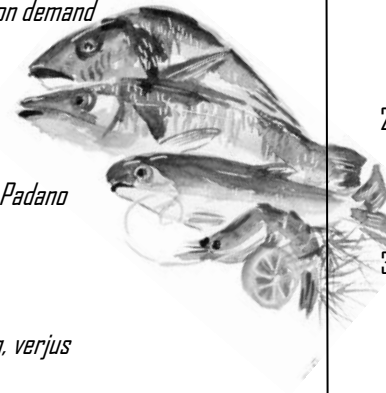
PAPRIKA-AUBERGINENGEMÜSE, SERRANO CHIP, ZITRONENCONFIT, AIOLI
*monkfish with pine nut crust, ragout of bell pepper and eggplant,
serrano crisp, lemon confit, aioli*

SPRING CREEK CANADA ROASTBEEF 200g VOM LAVASTEINGRILL A)(R)(I)(S)(I)(9)(22)

WINTERSPARGEL MIT GERSTENMISO, RADICCHIO, SENFSAAT, KERBELJUS
*Spring Creek Canada roastbeef grilled on lava stones, winter asparagus with barley miso,
radicchio, mustard seeds, chervil jus*

ARGENTINISCHES BLACK ANGUS RINDERFILET 180g VOM LAVASTEINGRILL A)(R)(I)(S)(I)(9)(22)(31)

SELLERIEMOUSSELINE, SALATHERZEN, SPECK, SCHWARZER KNOBLAUCH
*Argentinean Black Angus beef filet grilled on lava stones, celery mousseline,
lettuce hearts, bacon, black garlic*



**AUF WUNSCH SERVIEREN WIR NOCH EINE ZUSÄTZLICHE BEILAGE VON DER NÄCHSTEN SEITE.
YOU MAY SELECT ADDITIONAL SIDE DISHES FROM THE NEXT PAGE.**

BEILAGEN / sides €

ABORIO RISOTTO / MIT WINTERTRÜFFEL F(14)19) 6/ 8,5

PARMESAN, OLIVENÖL

*Aborio risotto / with winter truffle
parmesan, olive oil*



WOKGEMÜSE F(21)24)27)29) 5,5

CASHEWKERNE, CHILI, KORIANDER, SPROSSEN

wok vegetables, cashew nuts, chili, coriander, sprouts

KARTOFFELPÜREE / MIT TRÜFFEL 6/ 8,5

mashed potatoes / with truffle

SALATE / salads



RUCOLASALAT F(15)19)20)23) 4,5

PARMESAN, ALTER BALSAMICO, PINIENKERNE

rocket salad, parmesan, aged balsamic vinegar, pine nuts

BLATTSALAT F(20)23) 4,5

KIRSCHTOMATEN, GURKE, KAROTTE, CROUTONS

leaf lettuce, cherry tomatoes, cucumber, carrot, croutons

POMMES / fries

SÜBKARTOFFEL POMMES 7

sweet potato fries

POMMES FRITES 5,5

fries

SAUCEN / sauce



KRÄUTERBUTTER F(15)19) herb butter 3

WINTERTRÜFFEL MAYONNAISE F(15)19) 5

truffled mayonnaise

DESSERT / *dessert*

€

PASSIONSFRUCHT-PANNA COTTA F)S)I)D)I5)I9)Z)D)Z)B)3)I)

KOKOSNUSS, MANGSORBET, SAFRAN-VANILLECREME

passion fruit panna cotta, coconut, mango sorbet, saffron-vanilla cream

12

DULCEYCREME F)A)I)D)I5)I6)I9)Z)D)3)D)3)I)

WEISSES SCHOKOLADENSORBET, SANDDORN, ASHANTIPRALINE

dulcey cream, white chocolate sorbet, sallow thorn, Ashanti praline

14

DAMPFNUDEL GEFÜLLT MIT NOUGAT F)I)D)I5)I9)Z)D)3)D)3)I)

GEWÜRZKIRSCHKE, MOHNEIS, VANILLESAUCE

yeast dumpling filled with nougat, spiced cherry, poppy seed ice cream, vanilla sauce

12

BANANEN CRÈME BRÛLÉE F)I)D)I5)I9)Z)D)3)D)3)I)

ESPRESSOGELEE, ORELYS SCHOKOLADE VON VALRHONA, KALAMANSICREME

banana crème brûlée, espresso jelly, Orleys chocolate from Valrhona, kalamansi cream

13

KÄSE/ *cheese*

ROHMILCHKÄSEAUSWAHL I5)I9)

VOM MAÎTRE AFFINEUR WALTMANN

raw milk cheese selection from maître Affineur Waltmann



€

16

