

SUNDAYS „HY“-LIGHT

2 GÄNGE PRO PERSON € 47,00

2 courses per person € 47,00

3 GÄNGE PRO PERSON € 55,00

3 courses per person € 55,00

4 GÄNGE PRO PERSON € 64,00

4 courses per person € 64,00

*Inklusive einem Glas Cremant "Raphael
Midoir" und einem Heißgetränk*

VORSPEISEN starter

ANTIPASTI ETAGERE FÜR 2: GRILLGEMÜSE UND TOMATE-MOZZARELLA,
CEVICHE VON DER JAKOBSMUSCHEL, RINDERTATAR, EI, KAPERN

*Anti Pasti platter for 2: grilled vegetables, tomato and mozzarella, ceviche of scallop,
beef tatar, egg, capers*

GEBEIZTER EISMEERSAIBLING ROTE BETE, BROMBEERE

Pickled Arctic ocean char, beetroot, blackberry

WILDKRÄUTERSALAT MIT EDAMAME, AVOCADO UND CASHEWKERNEN

Wild herb salad with edamame, avocado and cashew nuts

PULPO, KAROTTE, FENCHEL

Pulpo, carrot, fennel

CAESAR SALAT MIT BIO EI, SARDELLE, PARMESAN, CRÔUTONS UND SPECK

Caesar salad with organic egg, anchovie, parmesan, croutons and bacon

ZWISCHENGÄNGE intermediate courses

SALTIMBOCCA VOM KABELJAU, TOPINAMBUR, SCHWARZER KNOBLAUCH SCHAUM

Saltimbocca of codfish, topinambur, black garlic foam

MATCHA GNOCCHI, BUCHENPILZE, KÜRBIS, PILZDASHI

Matcha gnocchi, mushrooms, pumpkin, mushroom stock

SUPPEN soups

ASIATISCHE RINDERCONSOMMÉ, WASSERKASTANIE, LITSCHI

Asian beef consommé, chestnut, lychee

VEGANE KÜRBISCREMESUPPE, TOFU, KERNÖL

Vegan pumpkin cream soup, tofu, seed oil

HAUPTSPEISEN main courses

WIENER SCHNITZEL VOM KALB, PREISELBEEREN, BLATTSALAT, POMMES FRITES

Wiener Schnitzel of veal, cranberries, leaf salad, french fries

ARGENTINISCHES RINDERFILET MEDALLIONS, SOJA RÖSTKARTOFFELN, ASIATISCHES GEMÜSE,
TERIYAKI JUS

*Argentinean beef filet medallions, soy roast potatoes, Asian grilled vegetables,
teriyaki jus*

GESCHMORTE OCHSENBACKE, SERVIETTENKNÖDEL, ROTKOHLCREME

Braised ox cheeks, dumplings, red cabbage cream

HAUPTSPESIEN main courses

MEDAGLIONI, PFIFFERLINGE, APRIKOSE, FELDSALAT
Medaglioni, chanterelles, apricot, lamb's lettuce

SEETEUFELMEDALLION, KÜRBISRISOTTO, TRÜFFELSCHAUM
Manfish medallion, pumpkin risotto, truffle foam

DESSERT UND KÄSE dessert and cheese

VANILLE CRÈME BRÛLÉE, ERDBEEREIS, BEERENKOMPOTT
Vanilla crème brûlée, strawberry ice cream, berry compote

SCHOKOLADENTRILOGIE, MOUSSE, EIS, TARTE
Trilogy of chocolate, mousse, ice cream, tarte

FRUCHTAUSWAHL, APRIKOSENSORBET, PASSIONSFRUCHT
Fruit selection, apricot sorbet, passion fruit

INTERNATIONALE KÄSEAUSSWAHL
International cheese selection

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive MwSt. und Bedienungsgeld.
All prices are in Euro inclusive of VAT and service charge

Für Informationen zu den Inhaltsstoffen und Allergenen fragen Sie gerne unser Servicepersonal.
For information about the ingredients and allergens please contact our service staff.