

Vorspeise

kalte Tomatenessenz
Burrata | Balsamico | Basilikum | Pinienkerne
8,90 €

Ceviche vom Saibling
Bergamotte | Gurke | Sesam | Avocado
16,90 €

kleine Tapasplatte für 2
Datteln im Speckmantel | Pimientos de Padron
Sardinen-Petersilien Tapenade | Oliven | Schinkenaufschnitt
18,00 €

Hauptgang

Galette forestière - gefüllter Buchweizencrepes
Pfifferlinge | Bergkäse | Ei | Wildkräutersalat
24,00 €

Caesar Salat
Romanasalat | Croutons | Speck | Parmesan
17,90 €

Handgemachte Kartoffel Gnocchi
flambierte Garnelen | getrocknete Tomate | Basilikum
23,00 €

dazu unsere Weinempfehlung:
2024 Auxerrois, trocken
Weingut Kress
0,1 L – 4,50 €

Selbstgemachte Pappardelle in Trüffelrahm
frisch gehobelte Trüffel | Parmesan
21,00 €

wahlweise dazu:
rosa gebratene Tranchen vom Rinderrücken
9,00 €

Dessert

Frozen Erdbeerdaiquiri | Vanillecreme | luftiger Basilikum
8,90 €

Brombeere | Kokos-Curry Eis | dunkles Schokoladen Macaron
10,90 €