



# Schneeweiß

## Aperitifempfehlung

Kalê Sour  
8,90

Ramazotti Rosato  
6,50

Pfifferlingssuppe mit Dillöl  
& Garnele  
7,00

Tartlette mit Ziegenkäse,  
confiertem Lauch & Apfel  
9,00

Carpaccio von der Buttermakrele  
mit pochiertem Ei, jungem Lauch & Senfsaat  
12,90



Hausgemachte Ravioli  
mit sonnengetrockneten Tomaten,  
Feta, Salbeinage & Kräutersalat  
14,00

Langzeitgegarter Kalbstafelspitz  
mit jungen Ofenkarotten, Rhabarber & Fregole  
24,50

Loup de mer mit Hokkaidobrot, Aprikose,  
Walnuss & Steinchampignons  
24,50

Rinderfilet mit Pfifferlingen,  
Erbsen, Schalotten & Bohnencassoulet  
28,50



Cheesecake mit gebackenem Baiser,  
frischen Erdbeeren & Schokoladenschaum  
9,50

## Wein

Whispering Angel Rosé - Côtes de Provence  
0,1l – 6,00

Weißburgunder vom Landschneckenkalk – Katrin Wind  
0,1l – 5,80

Eine detaillierte Ausweisung eventueller Zusatzstoffe und/oder Allergene  
erfragen Sie bitte beim Servicepersonal.  
Sollten Sie unter bestimmten Allergien/ Unverträglichkeiten leiden,  
sprechen Sie uns bitte an.  
Gern bereiten wir Ihr Gericht nach Möglichkeit auf Ihre Bedürfnisse zu.