



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.