

## Vorspeisen

<b>Rindertatar</b> Schwarzer Knoblauch/ lauwarmer Pilzespuma/ Egerlinge	16
<b>Vitello Tonnato</b> vom Kalbsrücken	17
<b>Gebeizte Eismeerlachsforelle</b> Kohlrabi/ Dill/ Kalamansi	18
<b>Carpaccio vom Wildfang Gambero Rosso</b> Krustentieremulsion/ Jalapenö/ Limette	19
<b>Vorspeisen Sharing (ab 2 Personen)</b> Alle vier Vorspeisen werden in der Mitte des Tisches serviert	p. P. 24

## Salat

<b>Kopfsalatherzen Caesar</b> Brotchips/ Eigelb/ Parmesan	14
--	----

## Pasta/ Risotto

<b>Paccheri</b> Ragù vom Kalb/ Guanciale/ Rahm	16
<b>Paccheri Calamaretti</b> Mini Calamaretti/ Weißwein/ Cherry Tomaten/ Basilikum	20
<b>Hausgemachte Ravioli</b> Schmorbratenfüllung vom Kalb/ Nussbuttereschaum	21
<b>Strigoli Trüffel</b> schwarzer Trüffel/ Rahm	24
<b>Risotto Safran (auch vegetarisch möglich)</b> Geschmorte Kalbshaxe/ Gremolatajus	28
<b>Risotto Gambero Rosso</b> Bisque Schaum	29

## Vegetarisch

<b>Onsenei</b> Baby Spinat/ Pommery Senf Beurre Blanc/ Kartoffel- Nussbutteresepuma	18
<b>Bamberger Hörnla</b> Vacherin Mont d´Or rEspuma/ gepickeltes Gemüse/ Dörrpflaume/ geräucherte Paprika	19
<b>Blumenkohlsteak</b> schwarzer Trüffel/ Eigelb/ Hollandaise/ Trüffeljus	25

## Gourmet Zwischengänge

<b>Wildfang Gambero Rosso</b> <i>Bisque Schaum/ Pilzcreme/ gepickelte Pilze</i>	24
<b>Gänselebervariation</b> <i>Terrine/ Eis /Joghurt/ Physalis/ Baiser/ Brioche</i>	27
<b>Jakobsmuscheln (2 Stück,handgetaucht)</b> <i>Kaviar Schnittlauch Beurre Blanc/ zweierlei vom Blumenkohl</i>	32

## Fisch

<b>Doradenfilet</b> <i>Yuzu Beurre Blanc/ Bramata/ Pepperonata/ getrockente Tomaten/ Oliven/ Kapern</i>	29
<b>Steinbuttfilet</b> <i>Kaviar Schnittlauch Beurre Blanc/ Blumenkohl/ Buchenpilze</i>	42

## Fleisch

<b>Kalbsleber</b> <i>Madeirajus/Zwiebel/ Apfel/ Salbei</i>	25
<b>Bauch vom Duroc</b> <i>Gepickelte Zwiebeln/ Dörrplume/ Kartoffelespuma</i>	28
<b>Geschmorte Kalbshaxe</b> <i>Gremolata/ Selleriepüree/ eingelegter Sellerie</i>	32
<b>Hirschrücken</b> <i>Vanille Sauerkirschjus/ Topinambur zweierlei/ Trüffel</i>	39

## Dessert

<b>Lydias Tiramisu</b>	8
<b>Zitronen Tartlette</b> <i>Joghurt, Sauerampferis</i>	13
<b>Vanille-Quark Soufflé</b> <i>Haselnuss, Quitte</i>	16

## Käse

<b>Käseauswahl von Maitre Affineur Antony</b>	19
---	----

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind wenden Sie sich bitte an unser Service Personal. Wir geben Ihnen mündlich Auskunft und stellen Ihnen unsere schriftlichen Aufzeichnungen über die in unseren Produkten enthaltenen Allergenen Zutaten zur Verfügung.