

Vorspeisen

Black Tiger <i>Spargel/ Bärlauch/ Ceviche</i>	15
Rindertatar <i>Avocado/ Buchenpilze/ schwarzer Knoblauch</i>	16
Vitello Tonnato <i>Rosa gebratene Semmerrolle/ Thunfischcrème/ Kapern</i>	17
Thunfisch <i>Asiavinaigrette/ Gurke/ Erdnuss</i>	19
Vorspeisen Sharing (ab 2 Personen) <i>Alle vier Vorspeisen werden in der Mitte des Tisches serviert</i>	p. P. 24

Salat

Kopfsalatherzen Caesar <i>Brotchips/ getrocknetes Eigelb/ Parmesan</i>	14
----------------------------------------------------------------------------------	----

Pasta (wir verwenden ausschließlich frische Pasta der Marke Surgital)

Paccheri <i>Ragù vom Kalb/ Parmesan</i>	15
Strigoli Carbonara „Original“ <i>Guanciale/ Eigelb/ schwarzer Pfeffer/ Pecorino</i>	15
Hausgemachte Gnocchi <i>Bärlauchcreme/ Ziegenfrischkäse/ Parmesan</i>	18
Hausgemachte Ravioli <i>Schmorbratenfüllung vom Kalb/ Nussbitterschaum</i>	21
Paccheri <i>Krustentiermäge/ Wildfang Gambero Rosso/ Black Tiger Garnele</i>	24

Risotto

Risotto Bärlauch (auch vegetarisch möglich) <i>Gremolatajus/ rosa gebratene Lammhüfte</i>	19/25
-----------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

Zwischengänge

Blumenkohlsteak <i>Erdnuss/ Chilli/ Miso/ Korianderkresse</i>	16
Onsenei (1 Stunde bei 64,7°C gegart) <i>Pommery Senf/ Baby Spinat/ Kartoffel</i>	16
Wildfang Gambero Rosso <i>Krustentierbisque/ Buchenpilze/ Korianderkresse</i>	20
Taubenbrust Royal <i>Cassisjus/ Bärlauch/ Spargelsalat/ Hollandaise</i>	24
Französische Kalbsbries <i>Madeirajus/ Bärlauch/ Spargelsalat/ Hollandaise</i>	25
Gänselebervariation <i>Terrine/ Eis/ Joghurt/ Rhabarber/ Baiser/ Brioche</i>	27

Fisch

Eismeer Saiblingfilet <i>Grüne Thai Curry Beurre Blanc/ Blumenkohl/ Avocado</i>	28
½ Wildfang Seezunge (an der Gräte gebraten, ca. 400g Rohgewicht) <i>Safran Beurre Blanc/ Baby Artischocke/Tomate/ Spinat</i>	45

Fleisch

Kalbsleber <i>Madeirajus/ Apfel/ Zwiebel/ Kartoffel</i>	25
Lammhüfte (rosa gebraten) <i>Gremolatajus/ Artischocke/ Bärlauch</i>	28
Irische Short Rib (12 Stunden bei Niedertemperatur geschmort) <i>Portweinjus/ Kartoffel/ rote Zwiebel</i>	29
Irishes Rinderfilet (ca. 220g Rohgewicht) <i>Portweinjus/ Kartoffel/ Spargel/ Hollandaise</i>	39

Dessert

Lydias Tiramisù Traditionelles Tiramisù	8
Rhabarbervariation Crème pâtissiere/ Haselnuss	13
Vanille Quark Soufflè Sauerampferreis/ Zitrone	16

Käse

Käseauswahl von Maitre Affineur Antony, Ferrette (Elsass)	19
------------------------------------------------------------------	----