

## Vorspeisen

<b>Ikarimi Lachs</b> <i>Kohlrabi/ helle Asiavinaigrette/ Kalamansi</i>	16
<b>Vitello Tonnato</b> <i>Rosa gebratene Semmerrolle/ Thunfischcrème/ Kapern</i>	17
<b>Gambero Rosso Carpaccio</b> <i>Jalapeño/ Krustentieremulsion/ Limette</i>	18
<b>Thunfisch</b> <i>Ponzu/ Gurke/ Erdnuss/ Koriander</i>	19
<b>Vorspeisen Sharing (ab 2 Personen)</b> <i>Alle vier Vorspeisen werden in der Mitte des Tisches serviert</i>	p. P. 25

## Salat

<b>Kopfsalatherzen Caesar</b> <i>Brotchips/ getrocknetes Eigelb/ Parmesan</i>	14
<b>Burrata</b> <i>Wildkräutersalat/ Tomatencreme/ Pinienkerne/ getrocknete Cherry Tomaten</i>	16

## Zwischengänge

<b>Onsenei (für eine Stunde bei 64,7°C gegart)</b> <i>Spargelsalat/ Baby Spinat/ Hollandaise</i>	16
<b>Blumenkohlsteak</b> <i>Ponzu/ Miso/ Chilli/ Korianderkresse</i>	17
<b>Kalbsrahmbeuschel</b> <i>Bergkäse Tortellono/ Kräutersalat/ Egerlinge</i>	19
<b>Rinderfiletcarpaccio</b> <i>Eigelb/ Egerlinge/ Kopfsalat/ Trüffelvinaigrette +gehobelter Sommertrüffel</i>	21 26
<b>Französische Taubenbrust</b> <i>Gänselebercracker/ Kräuterseitlinge/ eingelgte Aprikosen</i>	25
<b>Gänselebervariation</b> <i>Terrine/ Eis/Joghurt/ Rhabarber/ Brioche</i>	27

## Pasta

<b>Strozzapreti Carbonara „Original“</b> <i>Guanciale/ Eigelb/ schwarzer Pfeffer/ Pecorino</i>	15
<b>Strozzapreti</b> <i>Ragù vom Kalb</i>	16
<b>Hausgemachte Ravioli</b> <i>Schmorbratenfüllung vom Kalb/ braune Butter/ Salbei/ Parmesan</i>	21
<b>Tagliolini</b> <i>Bisque/ Black Tiger Garnelen</i>	24
<b>Tagliolini</b> <i>Sommertrüffel</i>	25

## Fisch

<b>Norwegische Lachsforelle (ca. 140g)</b> <i>Kartoffel/ Spargel/ Hollandaise/ Kräutersalat</i>	27
<b>Heilbutt (ca. 160g)</b> <i>Grüne Thai Curry Beurre Blanc/ Austernpilze/ Pak Choi</i>	36

## Fleisch

<b>Schweineschulter (für 12 Stunden bei Niedertemperatur gegart)</b> <i>Aprikose/ Spitzkohlsalat/ Ingwer/ Austernpilze</i>	25
<b>Irische Short Rib</b> <i>Portweinjus/ rote gepickelte Zwiebel/ Dörripflaume/ BBQ Creme/ Kartoffel</i>	29
<b>Lammnuss vom Gutshof Polting</b> <i>Gewürzjus/ Tomate/ Artischocke/ Baby Spinat/ schwarzer Knoblauch</i>	35
<b>Irisches Rinderfilet (ca. 220g Rohgewicht)</b> <i>Portweinjus/ Kartoffel/ Spargel/ Hollandaise</i>	39

## Dessert

<b>Lydias Tiramisú</b> <i>Traditionelles Tiramisú</i>	8
<b>Aprikosentartlette</b> <i>Buttermilcheis</i>	13
<b>Vanille Quark Soufflè (25 Minuten Zubereitungszeit)</b> <i>Zitronensorbet</i>	17

## Käse

<b>Käseauswahl von Maitre Affineur Antony, Ferrette (Elsass)</b> <i>Hausgemachtes Fruchtbrot/ Chutney der Saison/ Dörrobstcreme</i>	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.