

Vorspeisen

Ikarimi Lachs <i>Kohlrabi/ helle Asiavinaigrette/ Kalamansi</i>	17
Vitello Tonnato <i>Rosa gebratene Semmerrolle/ Thunfischcrème/ Kapern</i>	18
Gambero Rosso Carpaccio <i>Jalapeño/ Krustentieremulsion/ Limette</i>	19
Thunfisch <i>Ponzu/ Gurke/ Erdnuss/ Koriander</i>	20
Vorspeisen Sharing (ab 2 Personen) <i>Alle vier Vorspeisen werden in der Mitte des Tisches serviert</i>	p. P. 25

Salat

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

Zwischengänge

Rinderfiletcarpaccio von Hand geklopft <i>Eigelb/ Egerlinge/ Kopfsalat/ Trüffelvinaigrette +gehobelter Sommertrüffel</i>	19 26
Onsenei (für eine Stunde bei 64,7°C gegart) <i>Sommertrüffel/ Trüffelvinaigrette/Baby Spinat/ Karoffelespuma</i>	19
Tortellini vom Gambero Rosso (6 Stück) <i>Bisque Schaum</i>	24
Gänselebervariation <i>Terrine/ Eis/Joghurt/ Aprikose/ Brioche</i>	27
Rotbarbenfilet <i>Safran Beurre Blanc/ Zucchniniblüte/ Tomatenchutney/ Baby Spinat</i>	34

Pasta

Strozzapreti Carbonara „Original“ <i>Guanciaie/ Eigelb/ schwarzer Pfeffer/ Pecorino</i>	15
Strozzapreti <i>Ragù vom Kalb</i>	16
Tagliolini <i>Pffiferlinge/ Rahm/ Tomate/ Petersilie</i>	21
Hausgemachte Ravioli <i>Schmorbratenfüllung vom Kalb/ braune Butter/ Salbei/ Parmesan</i>	23
Tagliolini <i>Bisque/ Black Tiger Garnelen</i>	24
Tagliolini <i>Sommertrüffel</i>	25

Fisch

Norwegische Lachsforelle (ca. 140g) <i>Gebatene Kräuterseitlinge/ Kohlrabi/ Kartoffelespuma</i>	29
Weißer Heilbutt (ca. 160g) <i>Grüne Thai Curry Beurre Blanc/ Austernpilze/ Pak Choi</i>	39

Fleisch

Schweinebauch vom Landschwein (für 12 Stunden bei Niedertemperatur gegart) <i>Aprikose/ Spitzkohlsalat/ Ingwer/ Austernpilze</i>	25
Irische BBQ Short Rib (für 12 Stunden bei Niedertemperatur gegart) <i>Portweinjus/ rote gepickelte Zwiebel/ Dörripflaume/ BBQ Creme/ Kartoffel</i>	29
Lammnuss vom Gutshof Polting <i>Gewürzjus/ Tomate/ Artischocke/ Baby Spinat/ schwarzer Knoblauch</i>	36
Irishes Rinderfilet (ca. 220g Rohgewicht) <i>Portweinjus/ Selleriepüree/ Pffiferlinge</i>	39

Dessert

Lydias Tiramisú <i>Traditionelles Tiramisú</i>	8
Zitronensorbet <i>Vodka</i>	9
Negronigranitee <i>Kräutercreme/ Joghurtspuma</i>	13
Aprikosentartlette <i>Buttermilcheis</i>	14

Käse

Käseauswahl von Maitre Affineur Antony, Ferrette (Elsass) <i>Hausgemachtes Fruchtbrot/ Chutney der Saison/ Dörrobstcreme</i>	19
--	----