

Vorspeisen

Ziegenkäse Tartelette <i>Lauch/ Curry/ Kräuter/ Physalis</i>	15
Rindertatar <i>Eingelegtes Wintergemüse/ Schwarzer Knoblauch/ lauwarmer Pilzespuma</i>	16
Vitello Tonnato <i>Rosa gebratene Semmerrolle/ Thunfischcrème/ Kapern</i>	17
Gebeizte Eismeer Lachsforelle <i>Dill/ rote Beete/ Senfsaat</i>	18
Vorspeisen Sharing (ab 2 Personen) <i>Alle vier Vorspeisen werden in der Mitte des Tisches serviert</i>	p. P. 26

Salat

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

Zwischengänge

Blumenkohl Nuggets <i>Kalamansi/ schwarzer Knoblauch</i>	19
Onsenei (für eine Stunde bei 64,7°C gegart) <i>Herbsttrüffel/ Trüffeljus/ Baby Spinat/ Blumenkohlespuma</i>	22
Ochschwanzravioli (4 Stück) <i>Sherryjus/ Nussbitterschaum</i>	24
Kalbsbries <i>Miso Hollandaise/ Federkohl/ Spinat</i>	26
Gänselebervariation <i>Terrine/ Eis/Joghurt/ Physalis/ Brioche</i>	28
Kaisergranat (2 Stück) <i>Bisque/ Baby Artischocke/ Zitrone</i>	36

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.

Pasta

Strozzapreti <i>Salsiccia/ Fenchelsamen/ Chilli/ Petersilie</i>	16
Hausgemachte Quarkpizokel <i>Spinat/ Röstzwiebeln/ Dörripflaume/ Bergkäse</i>	19
Hausgemachte Ravioli <i>Schmorbratenfüllung vom Kalb/ Nussbitterschaum</i>	24
Tagliolini <i>Seeteufel/ Weißwein/ Datterini Tomaten/ Petersilie/ Oliven</i>	25
Tagliolini Trüffel <i>Schwarzer Wintertrüffel</i>	27
<u>Fisch</u>	
Saibling (ca. 160g) <i>Pommery Senf Beurre Blanc/ Chicoree/ Federkohl</i>	32
Wildfang Zander (ca. 160g) <i>Miso Hollandaise/ Kräutervinaigrette/ Kürbis</i>	39
<u>Fleisch</u>	
Schweinebauch vom Landschwein (für 12 Stunden bei Niedertemperatur gegart) <i>Ponzu/ Quitte/ Spitzkohl/ Lauch</i>	25
Ochsenbacke <i>Gremolata/ Kartoffel/ Röstzwiebel/ Austernpilze</i>	29
Rosa gebratene Rehkeule vom Gutshof Polting <i>Wildjus/ Gewürzschnitte/ Sellerie/ Haselnuss</i>	34
Rinderfilet (ca. 220g) <i>Pfefferrahmsoße/ grüner Pfeffer/ grüne Bohnen / Pommes Frites</i>	39
<u>Dessert</u>	
Lydias Tiramisú <i>Traditionelles Tiramisú</i>	8
Zitronensorbet <i>Vodka</i>	9
Pistazie <i>Karamell/ Joghurt/ Filoteig</i>	15
Hefeknödel <i>Mohn/ Pflaume/ Tahiti Vanille</i>	17
<u>Käse</u>	
Käseauswahl von Maître Affineur Antony, Ferrette (Elsass) <i>Hausgemachtes Fruchtbrot/ Chutney der Saison/ Dörrobstcreme</i>	19