

Vorspeisen

Frischkäse Tartelette <i>Walnuss/ Zwetschge/ Lauch/ Kräuter</i>	16
Lachsforellentatar <i>Dill Vinaigrette/ Mini Gurke/ Buchweizen/ Senfsaat</i>	17
Vitello Tonnato <i>Rosa gebratene Semmerrolle/ Thunfischcrème/ Kapern</i>	18
Rindertatar <i>Kartoffelrösti/ Crème Fraîche/ Kräutersalat</i>	19
Vorspeisen Sharing (ab 2 Personen) <i>Alle vier Vorspeisen werden in der Mitte des Tisches serviert</i>	p. P. 28

Salat

Kopfsalatherzen Caesar <i>Brotchips/ getrocknetes Eigelb/ Parmesan</i>	15
--	----

Zwischengänge

Blumenkohl Nuggets <i>Hollandaise/ schwarzer Knoblauch/ Portulak</i>	21
Hausgemachte Agnolotti <i>Trüffelvinaigrette/ Sellerie/ Nussbitterschaum</i>	24
Tagliolini Trüffel <i>Schwarzer Wintertrüffel</i>	25
Jakobsmuschel (2 Stück) <i>Blumenkohl/ Thaicurry/ Buchenpilze</i>	26
Kaninchenrücken <i>Trüffelvinaigrette/ Schwarzwurzel/ Haselnuss</i>	30
Gänselebervariation <i>Terrine/ Eis/ Joghurt/ Physalis/ Brioche</i>	32
Kaisergranat (2 Stück) <i>Bisque/ Artischocke/ Zitrone</i>	39

Risotti

Safran <i>Geschmorte Kalbsbrust (auch vegetarisch möglich)</i>	29
Krustentier <i>Black Tiger Garnelen/ Baby Calamaretti/ Krustentierbisque</i>	29

Pasta

Strozzapreti „Vita“ <i>Ragù vom Kalb/ Guanciale/ Rahm</i>	17
Hausgemachte Quarkpizokel <i>Spinat/ Minze/ Röstzwiebeln/ Dörripflaume/ Bergkäse</i>	19
Hausgemachte Gnocchi <i>Basilikumcreme/ Pinienkerne/ Parmesan</i>	19
Strozzapreti <i>Gezupfte Ochsenbacke/ Tomatensugo/ Parmesan</i>	21
Tagliolini <i>Baby Calamaretti/ Weißwein/ Datterini Tomaten/ Petersilie</i>	22
Hausgemachte Ravioli <i>Schmorbratenfüllung vom Kalb/ Nussbutter Schaum</i>	27

Fisch

Isländischer Lump <i>Miso Hollandaise/ Kräutervinaigrette/ Chicoree/ Federkohl</i>	32
Steinbuttfilet <i>Escabeche Beurre Blanc/ Blumenkohl/ Puntarelle</i>	39

Fleisch

BBQ Schweinenacken (für 12 Stunden bei Niedertemperatur gegart) <i>Ponzu/ Ananas/ Spitzkohl/ Lardo</i>	25
Kalbsbrust <i>Gremolatajus/ Kartoffelterrinen/ Puntarelle</i>	32
Barberie Entenbrust <i>Cassisjus/ Gewürzschnitte/ Radicchio/ Sellerie</i>	35
Rinderfilet (ca. 220g) <i>Pfefferrahmsoße/ grüner Pfeffer/ grüne Bohnen/ Pommes</i>	43

Dessert

Lydias Tiramisú <i>Traditionelles Tiramisú</i>	9
Zitronensorbet <i>Vodka</i>	9
Apfel Beignets <i>Tahiti Vanilleeis/ Karamell</i>	16
Pistazieneiscreme <i>Weißer Schokolade/ Sable/ Zwetschge</i>	18

Käse

Käseauswahl von Maitre Affineur Antony, Ferrette (Elsass) <i>Hausgemachtes Fruchtbrot/ Chutney der Saison/ Dörrobstcreme</i>	20
--	----