

Vorspeisen

Baba Ghanoush <i>Mini Focaccia/ Zitrone/ Rauch/ Kräuter</i>	15
Black Tiger <i>Ceviche/ Spargel/ Koriander</i>	17
Vitello Tonnato <i>Rosa gebratene Semmerrolle/ Thunfischcrème/ Kapern</i>	18
Thunfisch Cannelloni <i>Wakame/ Ponzu/ Miso</i>	20
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

Auberginen Mezzelune (3 Stück) <i>Basilikum/ Pinienkerne/ getrocknete Cherry-Tomaten</i>	18
Onsenei <i>Spargel/ Bärlauch/ Hollandaise</i>	19
Jakobsmuschel (2 Stück) <i>Finger Limes/ Kimchi/ Rhabarber</i>	26
Taubenbrust <i>Aubergine/ Radicchio/ Aprikose/ Joghurt</i>	27
Kalbsbries <i>Eingelegter Spargel/ Bärlauch/ Morcheln</i>	28
Gänselebervariation <i>Terrine/ Eis/ Joghurt/ Rhabarber/ Brioche</i>	32

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

Strigoli Carbonara

<i>Guanciale/ Eigelb/ Pecorino Romano DOP/ schwarzer Pfeffer</i>	17
Tagliolini <i>Ragú vom Kalb</i>	18
Hausgemachte Bärlauchspätzle <i>Bergkäse/ Röstwiebeln</i>	19
Tagliolini <i>Black Tiger/ Bisque/ Datterini Tomaten/ Basilikum</i>	23
Hausgemachte Ravioli <i>Frischkäse/ getrocknete Tomaten/ Pinienkerne/ Basilikum</i>	24
Hausgemachte Ravioli <i>Schmorbratenfüllung vom Kalb/ Nussbitterschaum</i>	27
<u>Fisch</u>	
Bergforelle <i>Linsen/ Saiblingskaviar/ Estragon/ Pilze/ Apfel</i>	32
Wildfang Zander <i>Kopfsalat/ Fenchel/ Safran/ Hollandaise</i>	43
<u>Fleisch</u>	
Lammnacken vom Gutshof Polting <i>Aubergine/ Kräuterrolle/ Aprikose/ Joghurt</i>	29
Dry Aged Schweinekotelette <i>Miso Hollandaise/ Chinakohl/ Chili Crunch/ Pommes</i>	31
Kalbsbrust (16 Stunden Sous Vide bei 65°C gegart) <i>Morchelrahmsouße/ Spargel/ Laugenknödel</i>	36
US Tafelspitz GOP rosa gebraten (ca. 220g Rohgewicht) <i>Schalottenjus/ Hollandaise/ Spargel/ Kartoffel</i>	45
<u>Dessert</u>	
Lydias Tiramisú <i>Traditionelles Tiramisú</i>	9
Zitronensorbet <i>Vodka</i>	9
Buchweizen Mille Feuille <i>Sauerampferreis/ Karamell</i>	16
Callebaut Schokolade <i>Sauerkirsche/ Erdnuss</i>	18
<u>Käse</u>	
Käseauswahl von Maitre Affineur Antony, Ferrette (Elsass) <i>Hausgemachtes Fruchtbrot/ Chutney der Saison/ Dörrobstcreme</i>	20