

## Vorspeisen

<b>Rote Beete Tatar</b> <i>Senfsaat/ Sauerrahm/ Laugenbrötchen</i>	16
<b>Vitello Tonnato</b> <i>Rosa gebratene Semmerrolle/ Thunfischcrème/ Kapern</i>	18
<b>Wildterriner</b> <i>Pflaumen/ Pistazie/ Wildkräuter/ Pilze</i>	19
<b>Gelbschwanzmakrele</b> <i>Asiavinaigrette/ Misomayonnaise/ Wakame/ grüner Apfel</i>	20
<b>Vorspeisen Sharing (ab 2 Personen)</b> <i>Alle vier Vorspeisen werden in der Mitte des Tisches serviert</i>	p. P. 26

## Salat

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

## Zwischengänge

<b>Blumenkohl Nuggets</b> <i>Schwarzer Knoblauch/ Hollandaise</i>	18
<b>Jakobsmuschel (2 Stück)</b> <i>Dashi Beurre Blanc/ Rote Beete/ Kalamansi</i>	24
<b>Kalbsbries</b> <i>Radicchio/ Sellerie/ schwarzer Wintertrüffel</i>	26
<b>Vacherin Mont´Dor Mezzelune</b> <i>Schwarzer Wintertrüffel/ Trüffelvinaigrette</i>	28
<b>Gänselebervariation</b> <i>Terrine/ Eis/ Physalis/ Joghurt/ Brioche</i>	32
<b>Tagliolini</b> <i>Jakobsmuschel/ Kaisergranat/ Bisque/ Osietra Kaviar</i>	36

## Pasta

<b>Strigoli</b> <i>Bauernschinken/ Rahm/ Parmesan/ Petersilie</i>	16
<b>Quarkpizokel</b> <i>Dörrpflaume/ Bergkäse/ Spinat/ Röstzwiebeln</i>	18
<b>Tagliolini</b> <i>Gezupfte Kaninchenkeule/ Petersilie/ Parmesan</i>	19
<b>Strigoli</b> <i>Schwarzer Wintertrüffel/ Rahm/ Parmesan</i>	28
<b>Hausgemachte Ravioli</b> <i>Schmorbratenfüllung vom Kalb/ Parmesan/ Nussbutterschaum</i>	29

## Fisch

<b>Faröer Lachs</b> <i>Teriyaki/ Grüne Curry Beurre Blanc/ Austernpilze/ Blumenkohl</i>	32
<b>Wildfang Zander</b> <i>Chicorée/ Grünkohl/ Pilz/ Miso</i>	38

## Fleisch

<b>Schweinebauch</b> (12 Stunden bei 120°C im Ofen geschmort) <i>Ponzu/ Spitzkohl/ Lardo/ Ananas/ Röstzwiebeln</i>	26
<b>Hirschragout</b> <i>Quarkpizokel/ eingelegtes Gemüse/ Sauerkirsche/ Crêtons</i>	28
<b>Cordon Bleu vom Kalb</b> <i>Kopfsalat/ Preiselbeeren/ Pommes</i>	32
<b>Irishes Rinderfilet</b> (ca. 220g Rohgewicht) <i>Schalottenjus/ Ochsenchwanz/ Zwiebel/ Hollandaise/ Kartoffel</i>	45

## Dessert

<b>Lydias Tiramisú</b> <i>Traditionelles Tiramisú</i>	9
<b>Zitronensorbet</b> <i>Vodka</i>	9
<b>Apfel Donuts</b> <i>Sauerrahmeis/ Cerealien/ Karamell</i>	16
<b>Mandarine</b> <i>Koriandercrème/ Erdnuss/ Limette</i>	17

## Käse

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