

Vorspeisen

Rote Beete Tatar <i>Senfsaat/ Sauerrahm/ Laugenbrötchen</i>	16
Vitello Tonnato <i>Rosa gebratene Semmerrolle/ Thunfischcrème/ Kapern</i>	18
Wildterrinen <i>Pflaumen/ Pistazie/ Wildkräuter/ Pilze</i>	19
Gelbschwanzmakrele <i>Asiavinaigrette/ Misomayonnaise/ Wakame/ grüner Apfel</i>	20
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>	15
--	----

Zwischengänge

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

Pasta

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

Fisch

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

Fleisch

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

Dessert

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

Käse

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