

Vorspeisen

Kohlrabitaschen <i>Kräuterfrischkäse/ Feldsalat/ Sanddorn</i>	16
Vitello Tonnato <i>Rosa gebratene Semmerrolle/ Thunfischcrème/ Kapern</i>	18
Hirschcarpaccio <i>Preiselbeeren/ Walnüsse/ schwarzer Knoblauch/ Pilze</i>	19
Faröer Lachs <i>Ponzu/ Wakame/ Nashi Birne/ Sesam/ Chilli</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>Chorizo Beurre Blanc/ Fenchel/ Harissa</i>	24
Ochsenschwanz Mezzelune <i>Gebratene Kalbsbries/ Nussbutterschaum/ Parmesan</i>	28
Gänselebervariation <i>Terrine/ Eis/ Physalis/ Joghurt/ Brioche</i>	32
Kaisergranat <i>Bisque/ Baby Artischocke/ Zitrone/ Estragon</i>	36
Taubenbrust „Rossini“ <i>gebratene Foie Gras/ schwarzer Trüffel/ Spinat</i>	39

Pasta

Tagliolini Carbonara <i>Guanciale/ Pecorino DOP/ Eigelb</i>	16
Papardelle <i>Ragú vom Wildschwein/ Parmesan</i>	18
Quarkpizokel <i>Vacherin Mont d'Or/ Morcheln/ Spinat</i>	24
Tagliolini <i>Schwarzer Wintertrüffel/ Rahm/ Parmesan</i>	28
Hausgemachte Ravioli <i>Schmorbratenfüllung vom Kalb/ Parmesan/ Nussbitterschaum</i>	29

Fisch

Faröer Lachs <i>Teriyaki/ Grüne Curry Beurre Blanc/ Austernpilze/ Blumenkohl</i>	34
Wildfang Zander <i>Sauerkraut/ Apfel/ Paprika/ Kartoffel</i>	39

Fleisch

Schweinebauch (12 Stunden bei 120°C im Ofen geschmort) <i>Ponzu/ Spitzkohl/ Lardo/ Ananas/ Röstzwiebeln</i>	26
Kalbsrahmgulasch <i>Quarkpizokel/ Paprika/ saure Gurke/ Schmand</i>	28
Cordon Bleu vom Kalbsrücken <i>Kopfsalat/ Preiselbeeren/ Pommes</i>	32
Rosa gebratene Entenbrust <i>Entenkeule Dumpling/ Kimchi/ Chilli</i>	36

Dessert

Lydias Tiramisú <i>Traditionelles Tiramisú</i>	9
Zitronensorbet <i>Vodka</i>	9
Sauerrahmeis <i>Haselnuss/ Sanddorn/ Estragon</i>	17
Tahiti Vanille Soufflé (20 min Zubereitungszeit) <i>Kakaosorbet/ Milch Crumble</i>	19

Käse

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