Vorspeisen

Shrimps Cocktail

Kopfsalat/ Zitrone/ Guacamole

16

Vitello Tonnato

Rosa gebratene Semmerrolle/ Thunfischcreme/ Kapern

18

Niedermeiers Tomatensalat

Burrata/ Basilikum/ Haselnuss

19

Gebeizter Faröer Lachs

Dillvinaigrette/ Kräutersalat/ Kohlrabi

20

Vorspeisen Sharing (ab 2 Personen)

Alle vier Vorspeisen werden in der Mitte des Tisches serviert

p. P. 28

Salat

Kopfsalatherzen Caesar

Brotschips/ getrocknetes Eigelb/ Parmesan

15

Zwischengänge

Blumenkohl Nuggets

Schwarzer Knoblauch/ Hollandaise

18

Artischocken Mezzelune

Haselnuss/ Zitrone/ Petersilie

19

Kalbsbries

Spinat/ Eigelb/ Nussbitterschaum

26

Gänselebervariation

Terrine/ Eis/ Aprikose/ hausgebackenes Brioche

32

Spaghettini Kaviar

Bisque/ Osietra Kaviar/ Hummer

39

Wildfang Hummerschwanz

Bisque/ Zucchiniblüte/ Pfifferlinge/ Aubergine/ Tomate

45

Pasta

Tagliatelle

Ragú vom Kalb/ Parmesan 18

Spaghettini

Pfifferlinge/ Rahm/ Petersilie 23

Cavatelli

Seeteufelbäckchen/ Tomaten/ Basilikum/ Taggiasca Oliven 26

Spaghettini

Schwarzer Trüffel/ Rahm/ Parmesan 28

Hausgemachte Ravioli

Schmorbratenfüllung vom Kalb/ Salbei/ Nussbutterschaum 29

Fisch

Knurrhahnfilet

Gewürz-Joghurt/ Peperonata/ Couscous/ Fenchel 32

Wildfang Seeteufelbäckchen

Chorizo Beurre Blanc/ Aubergine/ Tomate/ Zucchiniblüte/ Pfifferlinge 36

Fleisch

Fried Chicken

Kopfsalatherzen Ceasar/ Sauerrahm/ Pommes 24
Add Kaviar (10g) +15

Schweinebauch (12 Stunden bei 120°C im Ofen geschmort)

Ponzu/ Spitzkohl/ Lardo/ Ananas 26

US Roastbeef

Portweinjus/ Schalotten/ Pfifferlinge/ Kartoffel 45

Dessert

Lydias Tiramisú

Traditionelles Tiramisú 9

Zitronensorbet

Vodka 9

Erdbeere

Sauerampferreis/ Joghurt/ Baiser/ Zitrone 16

Belgische Waffel

Tahiti Vanilleeis/ Buchweizen/ Kirsche/ Granola 18

Käse

Käseauswahl von Maitre Affineur Antony, Ferrette (Elsass)

Hausgemachtes Fruchtbrot/ Chutney der Saison/ Dörrobstcreme 20