

Vorspeisen

Rote Beete Tatar

Senf Saat/ Schnittlauch/ Portulak 16

Lachscarpaccio

Asiavinaigrette/ Avocado/ Kalamansi/ Radieschen 18

Vitello Tonnato

Rosa gebratene Semmerrolle/ Thunfischcreme/ Kapern 19

Hirschcarpaccio

Walnuss/ schwarzer Knoblauch/ Pilze 20

Vorspeisen Sharing (ab 2 Personen)

Alle vier Vorspeisen werden in der Mitte des Tisches serviert p. P. 28

Salat

Kopfsalatherzen Caesar

Brat chips/ getrocknetes Eigelb/ Parmesan 15

Zwischengänge

Blumenkohl Nuggets

Schwarzer Knoblauch/ Hollandaise 18

Ochsenschwanz Mezzelune

Sherryjus/ Nussbitterschaum 19

Kalbsbries

Radicchio/ Hollandaise/ eingelegter Sellerie 26

Kaninchenrücken

Schwarzwurzel/ Trüffel/ Foie Gras/ Haselnuss 29

Gänselebervariation

Terrine/ Eis/ Physalis/ hausgebackenes Brioche 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

Spaghettoni Carbonara Guanciale/ Pecorino DOP/ Eigelb/ schwarzer Pfeffer	18
Quarkpizokel Schnittlauch/ braune Butter/ Röstzwiebeln/ Dörrobst/ Gruyère	19
Tagliolini Black Tiger Bisque/ Knoblauch/ Cherry Tomaten/ Basilikum	26
Spaghettoni Schwarzer Wintertrüffel/ Rahm/ Parmesan	28
Hausgemachte Ravioli Schmorbratenfüllung vom Kalb/ Nussbitterschaum	29
 <u>Fisch</u>	
Färöer Lachs Grüne Thai Curry Beurre Blanc/ Blumenkohl/ Austernpilz	34
Seezunge Escabeche/ Spinat/ Kartoffelschnitte	45
 <u>Fleisch</u>	
Kalbsrahmgulasch Quarkpizokel/ Eingelegtes Gemüse/ Schmand	28
Schweinebauch (12 Stunden bei 120°C im Ofen geschmort) Ponzu/ Spitzkohl/ Lardo/ Ananas	26
Rehrücken im Speckmantel Rehjus/ Sellerie/ Gewürzschnitte/ Preiselbeeren	42
Rinderfilet (ca. 220g Rohgewicht) Pfefferrahmjus/ grüne Bohnen/ Pommes	45
 <u>Dessert</u>	
Lydias Tiramisú Traditionelles Tiramisú	9
Zitronensorbet Vodka	9
Sanddorn Sauerrahmeis/ Haselnuss/ Estragon	18
Hefeknödel Nougat/ Vanillesoße/ Haselnuss	19
 <u>Käse</u>	
Käse von Maitre Affineur Antony, Ferrette (Elsass) Hausgemachtes Fruchtbrot/ Chutney der Saison/ Dörrobstcreme	20